

DINNER 4 COURSE

JPY 7,500

Antipasto

鮮魚とクスクスのタルタル仕立て アメリケーヌソース
Today's Fish and Couscous Tartar Sauce Americaine

Pasta

ズワイ蟹を使った自家製スパゲッティ
Homemade Spaghetti Snow Crab Meat in Tomato Cream Sauce

Main

* 下記よりメインディッシュをお選びください
Please choose your main dish from the options below.

・ 鮮魚の薪火グリル

根菜のアグロドルチェとカリフラワーのクレマ

Wood-Fire Grilled Today's Fish

Root Vegetable Agrodolce / Cauliflower Cream

・ 信州豚と季節野菜の薪火グリル りんごのピューレ

Wood-Fire Grilled Pork and Seasonal Vegetables Apple Puree

・ 国産牛頬肉のペポーゾ ポレンタ りんごのピューレ + JPY 1,500

Stewed Beef Cheek in Red Wine "Peposo" Polenta and Apple Puree

Dessert

金柑のブリュレと蜂蜜のパンペルデュ

Kumquat Creme Brulee with Honey French Toast



KAGARIBI

KARUIZAWA



DINNER 5 COURSE

JPY 10,500

Antipasto

鮮魚とクスクスのタルタル仕立て
アメリカヌソース

Today's Fish and Couscous Tartar

Sauce Americaine

Pasta

ズワイ蟹を使った自家製スパゲッティ

Homemade Spaghetti

Snow Crab Meat in Tomato Cream Sauce

Fish

鮮魚の薪火グリル

根菜のアグロドルチェとカリフラワーのクレマ

Wood-Fire Grilled Today's Fish

Root Vegetable Agrodolce and Cauliflower Cream

Main

国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetable

Dessert

金柑のブリュレと蜂蜜のパンペルデュ

Kumquat Creme Brulee with Honey French Toast



KAGARIBI
KARUIZAWA