

DINNER 5 COURSE

JPY 12,000

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

胡桃のラヴィゴット 柚子香る白ワインソース

Wood-Fire Grilled Today's Fish

Walnut Ravigote White Wine Sauce with Yuzu Fragrance

Main

国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル

信州茸とフォンドヴォーのソース

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables

Shinshu Mushrooms, Fond-de-Veau Sauce

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