

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