



# KAGARIBI WOOD-FIRE SELECTION 薪火グリル



下記より "SIDE DISH" と "CONDIMENT" を1種類ずつお選びください。  
Please choose one "SIDE DISH" and one "CONDIMENT" from the following.

アイルランド産 仔羊 約200g **GF**  
**Irish Lamb** | JPY 9,800

シーフードミスト 〜シェフおすすめの鮮魚 / オマール海老 / 帆立 / 烏賊 〜 **GF**  
**Mix-Grilled Seafood** Today's Fish / Lobster / Squid / Scallop | JPY 8,400

**R** 骨付き信州豚のトマホーク 約500g (2名様〜3名様) **GF**  
**Grilled Shinshu Pork-Tomahawk** (2 - 3 people) | JPY 9,200

国産牛サーロイン 約200g **GF**  
**Japanese Beef Sirloin** | JPY 11,000

US産 牛L-ボーン 約500g **GF**  
**US L-Bone Beef Steak** | JPY 13,500

**R** US産 牛T-ボーン 約700g (2名〜4名様) **GF**  
**US T-Bone Beef Steak** (2 - 4 people) | JPY 18,000



**V** ベジタリアン Vegetarian  
**GF** グルテンフリー Gluten Free  
**R** オススメ Recommend

## ANTIPASTO

**R** **KAGARIBI** インサラータ 近隣の野菜 信州サーモン **GF**  
軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット  
ジンジャーヴィネグレット  
**KAGARIBI Salad** / Shinshu Salmon | JPY 3,400  
KARUIZAWA Honey & Lemon Vinaigrette / Ginger Vinaigrette

イタリア産 プラータチーズと季節のフルーツ  
15年熟成バルサミコ バジル  
**Caprese salad** Burrata Cheese / Seasonal Fruit /  
15 years Aged Balsamic / Basil | JPY 3,900

薪火で炙った鰹のカルパッチョ  
茄子と南瓜のスカパーチェ レーズンと胡桃のペースト  
**Wood-fired bonito carpaccio**  
Eggplant and pumpkin scapece /  
Raisin and walnut paste | JPY 3,600

具沢山野菜のスープ **V** **GF**  
**Vegetables Soup** | JPY 1,800

ナチュラルカットポテト **Natural Cut Potato** **V**  
ローズマリー風味  
Flavoured with Rosemary | JPY 1,700  
トリュフ&パルミジャーノ風味  
Flavoured with Truffle and Parmigiano Cheese | JPY 2,800

コールドカット&イタリアンチーズプレート  
パルミジャーノ・レッジャーノ / ゴルゴンゾーラ /  
モルタデラハム / 生ハム / ミックスナッツ  
**Cold Cuts & Italian Cheese Plate**  
Parmigiano / Gorgonzola /  
Mortadella / Prosciutto / Mix Nuts | JPY 3,900

前菜盛り合わせ (2名〜3名様)  
**Antipasto Misto** (2 - 3 people) | JPY 5,900

## CONDIMENT

2種類以上お選びの場合は  
1種類につき+JPY500頂戴いたします。  
Additional Sauce +JPY500

安曇野産 山葵  
**WASABI from Azumino**

ゴールデンマスタード  
**Golden Mustard**

ソース シャスール  
**Sauce Chasseur**

ソース・タブナード  
**Sauce Tapenade**

15年熟成バルサミコ  
**15 years Aged Balsamic** | +JPY 800

マルサラトリュフソース  
**Marsala Truffle Sauce** | +JPY 1,000

## SIDE DISH

2種類以上お選びの場合は  
1種類につき+JPY1,000頂戴いたします。  
Additional Side Dish + JPY 1,000

近隣の野菜の薪グリル  
**Wood-Fire Grilled Local Vegetables**

マッシュポテト  
**Mashed Potatoes**

チリ ビーンズ  
**Chili Beans**



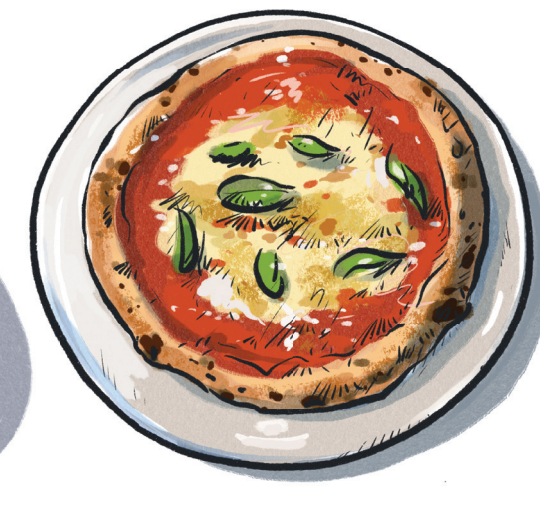
## PASTA & PIZZA

信州福味鶏のサルシッチャとイタリア産ポルチーニのスパゲッティーニ | M size JPY 3,800  
エストラゴンの香り | S size JPY 3,200  
**Spaghettini with SHINSHU FUKUMI Chicken Salsiccia and Porcini mushrooms**  
Tarragon Flavor

ズワイ蟹を使った自家製スパゲッティのトマトクリーム | M size JPY 4,600  
**Homemade Spaghetti with Snow Crab Meat in Tomato Cream Sauce** | S size JPY 3,800

自家製スパゲッティのボロネーゼ パルミジャーノ トリュフの香り | M size JPY 4,900  
**Homemade Spaghetti Bolognese** Parmigiano Cheese / Truffle Flavor | S size JPY 4,100

**R** リングイネ ベスカトーレ オマール海老 浅利 帆立 イカ | M size JPY 6,400  
**Linguine Pescatora** Lobster / Clams / Scallop / Squid | S size JPY 5,200



マルゲリータ モッツアレラ トマトソース バジル | M size(28cm) JPY 2,700  
**Pizza Margherita** Mozzarella cheese / Tomato Sauce / Basil | S size(20cm) JPY 2,000

クワトロフォルマッジ 軽井沢アカシアはちみつ添え | M size(28cm) JPY 3,200  
モッツアレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ | S size(20cm) JPY 2,400  
**Pizza Quattro Formaggi** Karuizawa Honey  
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio

ビアンカ・ネーヴェ | M size(28cm) JPY 3,400  
生ハム ルッコラ 信州産 ぶどう リコッタチーズ | S size(20cm) JPY 2,500  
**Pizza Bianca Neve**  
Prosciutto / Arugula / Shinshu Grapes / Ricotta Cheese

上記のPIZZAのモッツアレラチーズを"水牛のモッツアレラチーズ"に変更可 +JPY1,000  
"Mozzarella Cheese" can be changed to "Buffalo Mozzarella Cheese" +JPY1,000

## OVEN

**R** 薪窯ラザニア  
**Wood-fired Oven Lasagna** | JPY 3,000

**KAGARIBI** ハンバーガー  
自家製ブリオッシュとラクレットチーズ フライドポテトと サラダ添え  
**KAGARIBI Hamburger**  
Homemade Brioche / Raclette Cheese / Bacon / Tomato / Fried Potato / Salad | JPY 3,600

