

DINNER 4 COURSE

JPY 9,600

Antipasto

寛八と春野菜のサラダ

金柑ライムのソース 香草のヴィネグレット

Amberjack and Sparing Vegetable Salad

Kumquat Lime Sauce / Herb Vinaigrette

Fish

真鯛と帆立貝 青のりのアクアパッツァ
焼きリゾット添え

Sea Bream and Scallop Aquapazza with Seaweed

Crispy Risotto

Main

国産牛 サーロインの薪火グリル

牛蒡 人参ピューレ 黒胡椒ソース

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin

Burdock / Carrot Puree / Black Pepper Sauce

Dessert

KAGARIBI ティラミス “アランチェーロ”

グランマニエの香り

KAGARIBI Tiramisu “Aranciello”

A hint of Grand Marnier



KAGARIBI

KARUIZAWA

