

DINNER 4 COURSE

JPY 7,500

Antipasto

信州豚のパテ 人参のムース キャロットラペ ピスタチオ
Shinshu Pork Pate with Carrot Mousse Carrot Rape / Pistachio

Pasta

浅利とアメラトマトのトンナレツリ
ハーブとレモンのパン粉添え
Tonnarelli with Clams and Amella Tomato
Herb / Lemon Breadcrumbs

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.

- ・ 信州酔いどれサーモンのロースト 季節野菜
バジルソース カシューナッツ

Roasted Shinshu Salmon with Seasonal Vegetables

Basil Sauce / Cashew nuts

- ・ 仔牛のスカロッピーネ春野菜のブレゼ セージ ケッパー
Veal Scaloppine with Braised Spring Vegetables Sage / Capers

- ・ 国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル + JPY2,000
Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables

Dessert

グreekヨーグルトと苺のミルフィーユ
Greek Yogurt and Strawberry Mille-Feuille



KAGARIBI
KARUIZAWA



DINNER 5 COURSE

JPY 10,500

Antipasto

信州豚のパテ 人参のムース

キャロットラペ ピスタチオ

Shinshu Pork Pate with Carrot Mousse

Carrot Rape / Pistachio

Pasta

浅利とアメラトマトのトンナレッリ

ハーブとレモンのパン粉添え

Tonnarelli with Clams and Amella Tomato

Herb / Lemon Breadcrumbs

Fish

信州酔いどれサーモンのロースト 季節野菜

バジルソース カシューナッツ

Roasted Shinshu Salmon with Seasonal Vegetables

Basil Sauce / Cashew nuts

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 Vegetables

Dessert

グreekヨーグルトと苺のミルフィーユ

Greek Yogurt and Strawberry Mille-Feuille



KAGARIBI
KARUIZAWA