

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

Shredded Carrot Salad, 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 and 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

- ・信州豚のスカロッピーネ春野菜のブレゼ

セージ ケッパー

SHINSHU Pork 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 + JPY2,500

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables

Dessert

グリーン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

Shredded Carrot Salad, 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 and 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