



# 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.

- 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 GF KAGARIBIインサラータ 近隣の野菜 信州サーモン

- ・軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
- ・トマトのヴィネグレット
- ・トリュフのマヨネーズ風 ヴィネグレット

**KAGARIBI Salad** - Local Vegetables, Shinshu Salmon | JPY 3,400

- ・KARUIZAWA Honey & Lemon Vinaigrette
- ・Tomato Vinaigrette
- ・Truffle Mayonnaise-Style 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 and Seasonal Fruit  
15 years Aged Balsamic, Basil | JPY 3,900

鮮魚と春野菜のサラダ仕立て

柑橘のソース ハーブヴィネグレット

**Today's Fish and Spring Vegetable Salad**

Citrus Sauce, Herb Vinaigrette | JPY 3,600

#### GF V 具沢山野菜のスープ

**Vegetables Soup** | JPY 1,800

#### V ナチュラルカットポテト ローズマリー風味

**Natural Cut Potato** - Flavoured with Rosemary | JPY 1,700

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 and 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



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

#### GF シーフードミスト 鮮魚 オマール海老 帆立 烏賊 **Mix-Grilled Seafood** | JPY 8,400 Today's Fish, Lobster, Squid and Scallop

#### R GF 信州豚のトマホーク 約500g **Shinshu Pork-Tomahawk** | JPY 9,200

### 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

オリーブオイル・MANCINI DOP  
**Olive Oil - MANCINI DOP**

安曇野産 山葵  
**WASABI from Azumino**

ゴールドンマスタード  
**Golden Mustard**

ソース・ベルシー  
**Sauce Bercy**

ソース・タプナード  
**Sauce Tapenade**

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

ソース・ポワブラード  
**Sauce Poivrade** | +JPY 1,000

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

#### GF 国産牛フィレ 約200g **Japanese Beef Tenderloin** | JPY 14,500

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

#### R GF US産 牛Tボーン 約700g **US T-Bone Beef Steak** | JPY 18,000

### 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**

アメーラトマトのパン粉焼き  
**Breaded & Grilled Amella Tomato**



KAGARIBI  
KARUIZAWA

### PASTA & PIZZA

スモークした信濃雪鱈と九条ネギのスパゲッティーニ・ペペロンチーノ | M size JPY 3,800  
**Spaghettini with Smoked White Fish and Kujo Leek in Garlic Sauce** | S size JPY 3,200

浅利とアメーラトマトのトンナレリィ ハーブとレモンのパン粉添え | M size JPY 4,100  
**Tonnarelli with Clams and Amella Tomato** Herb and Lemon Breadcrumbs | S size JPY 3,400

信州牛のペンネ・ポルネーゼ パルミジャーノ トリュフの香り | M size JPY 4,900  
**Shinshu Beef Penne Bolognese** Parmigiano, 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 and 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, Tomato Sauce and 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 タレッジオ | S size(20cm) JPY 2,400  
**Pizza Quattro Formaggi with Karuizawa Honey**  
Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola and Taleggio

ジャポネ | M size(28cm) JPY 3,400  
信州豚 ゴルゴンゾーラ 九条ネギ オリジナル七味唐辛子 | S size(20cm) JPY 2,500  
**Pizza Japone**  
Shinshu Pork, Gorgonzola, Kujo Green Onion and Original Shichimi Spice

### 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 and Salad | JPY 3,600

