

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

Ti sfeefe!DbsspuTbrbe / Pistachio

Pasta

浅利とアメラトマトのトンナレリ

ハーブとレモンのパン粉添え

Tonnarelli with Clams and Amella Tomato

Herb boe 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 Outs

- ・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

グリーンク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

Ti sfeef e!DbsspuTbrbe! / 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 boe 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 Outs

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