

DINNER 4 COURSE

JPY 9,000

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

国産牛サーロインとアスパラガスのタリアート

15年熟成バルサミコ

Domestic Beef Sirloin Tagliata and Asparagus

15 years Aged Balsamic

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 12,000

Antipasto *下記よりお選びください
Please choose your Antipasto from the options below.

● 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

● 長野県産 アスパラガスの薪火グリル + JPY500

松本産 信州ノニタマゴ

Wood-Fired Grilled Local Asparagus

Shinshu Noni-Eggs from Matsumoto

Pasta

浅利とアメー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

春野菜 バジルソース カシューナッツ

Roasted SHINSHU YOIDORE Salmon

Seasonal Vegetables , Basil Sauce and Cashew Nuts

Main

国産牛フィレ肉の薪火グリル 季節野菜 黒胡椒ソース

Wood-Fire Grilled Beef Fillet Seasonal Vegetables , Black Pepper Sauce

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