

# 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**

Seasonal Vegetables, Basil Sauce, Cashew Nuts

- ・信州豚のスカロッピーネ セージ ケッパー

**SHINSHU Pork Scaloppine** 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

新茶のティラミス

**NAKAI SAMURAI First Flush -**

**Organic Green Tea Tiramisu**



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**

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

新茶のティラミス

**NAKAI SAMURAI First Flush Organic Green Tea Tiramisu**



**KAGARIBI**  
KARUIZAWA