

DINNER 4 COURSE

JPY 9,000

Antipasto

下記よりお選びください

Please choose your Antipasto from the options below.

- **信州福味鶏のガランティーナ**

夏野菜 わさび風味のリコッタ グリビッシュソース

Shinshu Fukumi Chicken Galantina

Summer Vegetables, Wasabi-Flavored Ricotta and Gribiche Sauce

- **煮蛸と白米のインサラータ**

セロリ キウイのシチリア風ペスト添え

Simmered Octopus and White Rice Salad

Celery, Kiwi with Sicilian-Style Pesto

Pasta

アオリイカとボツタルガのパッケージ ズッキーニとレモンのソース

Paccheri with Squid and Bottarga Zucchini and Lemon Sauce

Main

信州豚肩ロースと長野県産 夏野菜のタリアータ

生胡椒のバニェットと軽い赤ワインソース

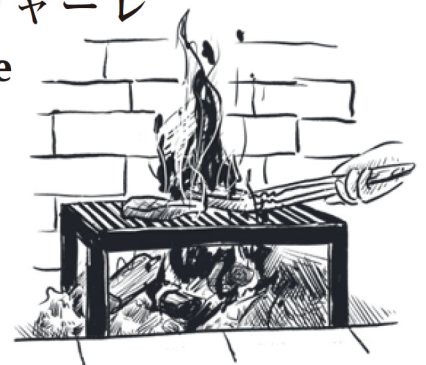
Tagliata of Shinshu Pork Loin and Summer Vegetables from Nagano

Fresh Pepper Bagnetto and Light Red Wine Sauce

Dessert

メロンとココナッツのビアンコ・マンジャレ

Melon and Coconut Bianco Mangiare



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.

- 信州福味鶏のガランティーナ

夏野菜 わさび風味のリコッタ グリビッシュソース

Shinshu Fukumi Chicken Galantina

Summer Vegetables, Wasabi-Flavored Ricotta and Gribiche Sauce

- 煮蛸と白米のインサラータ

セロリ キウイのシチリア風ペスト添え

Simmered Octopus and White Rice Salad

Celery, Kiwi with Sicilian-Style Pesto

Pasta

アオリイカとボツタルガのパッケージーニとレモンのソース

Paccheri with Squid and Bottarga Zucchini and Lemon Sauce

Fish

白身魚のクリームソース仕立て

紫キャベツのモスタルダ風 高原レタスのサラダ添え

White Fish in a Cream Sauce

Mostarda-Style Purple Cabbage, Highland Lettuce Salad

Main

国産牛サーロインと長野県産 夏野菜のタリアータ

生胡椒のバニェットと軽い赤ワインソース

Tagliata of Beef Sirloin and Summer Vegetables from Nagano

Fresh Pepper Bagnetto and Light Red Wine Sauce

Dessert

メロンとココナッツのビアンコ・マンジャーレ

Melon and Coconut Bianco Mangiare



KAGARIBI
KARUIZAWA