DINNER 4 COURSE

JPY 7,500

Antipasto

白身魚と林檎のカルパッチョ セロリ アホブランコソース

White Fish and Apple Carpaccio
Celery, Aho Blanco Sauce

Pasta

長野県産 5種の茸と海老の自家製タリアテッレ
クリームソース

Homemade Tagliatelle with Five Kinds of Nagano Mushrooms and Shrimp
Cream sauce

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.

- **白身魚の薪火グリル パプリカとアーモンドのソース**
  アーティチョーク パンチェッタのクロカンテ
  Wood-Fire Grilled White fish with Red Bell Pepper and Almond Sauce
  Artichoke, Crispy Pancetta

- **信州豚ロースの薪火グリル**
  茄子のピュレ ミントのサルサヴェルデ
  Wood-Fired Grilled Shinshu Pork Loin
  Eggplant Puree and Mint Salsa Verde

Dessert

KAGARIBI ティラミス
KAGARIBI Tiramisu



KAGARIBI
KARUIZAWA

DINNER 5 COURSE

JPY 12,500

Antipasto

白身魚と林檎のカルパッチョ セロリ アホブランコソース

White Fish and Apple Carpaccio

Celery,Aho Blanco Sauce

Pasta

長野県産 5種の茸と海老の自家製タリアテッレ

クリームソース

Homemade Tagliatelle with Five Kinds of Nagano Mushrooms and Shrimp

Cream Sauce

Fish

白身魚の薪火グリル パプリカとアーモンドのソース

アーティチョーク パンチェッタのクロカンテ

Wood-Fire Grilled White Fish with Red Bell Pepper and Almond Sauce

Artichoke, Crispy Pancetta

Main

国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル

黒胡椒のソース

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables

Black Pepper Sauce

Dessert

栗のクレープ モンブラン

Chestnut Crepe Mont Blanc



KAGARIBI
KARUIZAWA