

COURSE MENU

Saison
6,000

アミューズ・ブーシュ

軽く炙った鱈のマリネ 焼き茄子のキャビア添え

きのこのクリームスープ

真鯛のソテー ブイヤベース仕立て

信州米豚のグリル 彩りの焼き野菜と粒マスタードソース

洋梨のキャラメリゼ

パン

コーヒー

+1,500 : 国産牛フィレ肉 / +2,500 : 信州プレミアム牛肉
Grade up to Domestic beef / Grade up to Japanese beef (Wagyu)

Jardin
8,000

アミューズ・ブーシュ

軽く炙った鱈のマリネ 焼き茄子のキャビア添え

信州サーモンのコンソメ 帆立のクネル添え

真鯛のソテー ブイヤベース仕立て

国産牛ロースのグリル 彩りの焼き野菜と赤ワインソース

モンブラン

パン

コーヒー

+1,500 : 国産牛フィレ肉 / +2,500 : 信州プレミアム牛肉
Grade up to Domestic beef / Grade up to Japanese beef (Wagyu)

Bloom
10,000

アミューズ・ブーシュ

信州ハーブ鶏ときのこのテリーヌ バルサミコのアクセント

信州サーモンのコンソメ 帆立のクネル添え

真鯛のソテー ブイヤベース仕立て

国産牛フィレ肉のグリル 彩りの焼き野菜と赤ワインソース

モンブラン

パン

コーヒー

+2,500 : 信州プレミアム牛肉
Grade up to Japanese beef (Wagyu)

上記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. additional 10% will be added for service charge.

JAPANESE COURSE MENU

押立
Oshitate
6,000

胡麻豆腐 ふきみそ

鮪 霜降帆立貝 甘海老

丸茄子二色田楽 野菜飾り

南瓜茶巾 人参 三つ葉 蟹餡かけ

信州米豚の柚子胡椒焼き

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

Sesame tofu, Butterbur with miso paste

Tuna, Scallop, Sweet shrimp

Eggplant with miso paste

Pumpkin, carrot, edible clover, and crab with starchy sauce

Shinshu rice pork with citron pepper

Rice, miso soup, and Japanese pickled

Dessert

信濃
Shinano
8,000

胡麻豆腐 ふきみそ

鮪 霜降帆立貝 甘海老

丸茄子二色田楽 野菜飾り

南瓜茶巾 人参 三つ葉 蟹餡かけ

国産牛のもろみ醤油漬け焼き

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

Sesame tofu, Butterbur with miso paste

Tuna, Scallop, Sweet shrimp

Eggplant with miso paste

Pumpkin, carrot, edible clover, and crab with starchy sauce

Domestic beef with moromi soy sauce

Rice, miso soup, and Japanese pickled

Dessert

浅間
Asama
10,000

胡麻豆腐 ふきみそ

鮪 霜降帆立貝 甘海老

丸茄子二色田楽 野菜飾り

南瓜茶巾 人参 三つ葉 蟹餡かけ

国産牛フィレ肉の醤油ソース

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

Sesame tofu, Butterbur with miso paste

Tuna, Scallop, Sweet shrimp

Eggplant with miso paste

Pumpkin, carrot, edible clover, and crab with starchy sauce

Domestic beef fillet with soy sauce

Rice, miso soup, and Japanese pickled

Dessert

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

A LA CARTE

Appetizer	生ハムとパルメザンチーズのサラダ Raw ham and parmesan cheese salad	2,000
	軽井沢産フルーツトマトのサラダ Karuizawa fruit tomato salad	1,600
	野菜と窯焼き野菜の盛り合わせ バーニャカウダー Assorted vegetables and grilled vegetables Bagna cauda	2,000
	軽井沢産フルーツトマトとフレッシュモzzarella Caprese with Karuizawa fruit tomato and fresh mozzarella cheese	1,500
	信州サーモンと彩り野菜のプレッセ Shinshu salmon and colorful vegetable presse	1,800
Pasta / Pizza	ホタテ貝と信州きのこのブルギニオン Scallop and Shinshu mushroom bourguignon	2,200
	オマール海老の自家製タリエッレ サフランクリーム Omar shrimp homemade tagliatelle with saffron cream	3,600
	信州産きのこのパッパルデッレ トリュフ風味 Shinshu mushroom Pappardelle truffle flavor	2,600
	生ハムとアスパラ、タケノコのアンチョビスパゲッティ Raw ham, asparagus, and bamboo shoots spaghetti with anchovy	2,200
	小えびと野菜のトマトクリームスパゲッティ Tomato cream spaghetti with small shrimp and vegetables	2,000
	クワトロフォルマッジオピザ Quattro Formaggi Pizza	2,500
	軽井沢産フルーツトマトのマルゲリータ Margherita pizza of Karuizawa fruit tomato	2,400
	ピザブッラータ Pizza Burrata	3,200
	リコッタチーズと野菜のピザ Ricotta cheese and vegetable pizza	2,300
	ブッラータと焼き野菜のピザ Burrata and Baked Vegetable Pizza	3,500
Soup	軽井沢熟成ベーコンと野菜のミネストローネ Karuizawa ripened bacon and vegetable minestrone	1,600
	信州きのこのヴェルデー トリュフのアロマ Shinshu mushroom Veloute sauce with truffle aroma	1,700

Fish dishes	信濃雪鱒のムニエル 香草バターソース Shinano Yukimasu Muniel herb butter sauce	2,800
	信州サーモンのコンフィ ハーブサラダ Shinshu salmon confit with Annette sauce and lemon scent	2,800
	白身魚のポワレ セロリラヴのスープ仕立て White fish poire with celery soup	2,800
Meat dishes	ピザ窯からのブイヤベース Bouillabaisse from the pizza furnace	3,000
	信州ポークのオープンロースト 信州味噌風味(シェアスタイル) Oven roasted Shinshu pork with Shinshu miso flavor	4,800
	仔羊のロースト Lamb roast with the flower of hyme	3,000
	国産牛フィレ肉のロースト Roasted domestic beef fillet	6,000
	信州プレミアム牛肉のロースト Shinshu premium beef roast	8,500
	信州蓼科牛の赤ワイン煮込み ココットサーブ Shinshu tateshina beef Cocot with red wine braised	4,500
For Child	信州ポークのコンフィ ナッツのデュカ Shinshu pork confit, nuts Duka	2,800
	仔牛のカツレツ レモンバターソース Veal outlet with lemon butter sauce	3,500
	お子さまカレー Child curry	1,200
	コーンスープ Corn soup	800

☀ このマークはおすすめメニューです。

上記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

FOR CHILD

Plate 2,800	フルーツジュース	Juice
	パン	Bread
	コーンスープ	Corn soup
	ビーフソテー	Beef saute
	オムライス	Omelette with rice
	シーフードフライ タルタルソース	Seafood fried food tartar sauce French fry
	フレンチフライ	French fry
	ベジタブル	Vegetable
	デザート	Dessert
	Course 3,500	小えびとスモークサーモンのサラダ
コーンスープ	Corn soup	
ホタテ貝と白身魚のオープン焼き	Oven firing of a scallop and the white fish	
牛フィレ肉のポワレ きのこソース	Poeler of the fillet meat	
パン	Pane	
デザート	Dessert	
フルーツジュース	Juice	

DESSERT

オレンジのシブースト Orange Shiboost	1,600
タルトショコラ Chocolate tartlet	1,500
信州りんごのアップルパイ Shinshu apple pie	1,200
レモンのタルト Lemon tartlet	1,700
アイスクリーム Ice cream	750
シャーベット Sharbet	750
本日のケーキ Cake of today	700

DRINK

コーヒー Coffee	800
アイスコーヒー Ice coffee	800
紅茶 Tea	800
アイ스티ー Ice tea	800
ハーブティー Herb tea	800