

# Dining Bloom

## DINNER MENU

特定原材料 7 品目食物アレルギー（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

For customers with food allergies: Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料 7 品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

## 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 Karuzawa fruit tomatoes 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ッツアレラ Caprese with Karuzawa fruit tomatoes and fresh mozzarella cheese	¥1,500
	ホタテ貝と信州きのこのブルギニオン Scallop and Shinshu mushroom bourguignon	¥2,200
Pasta	オマール海老の自家製タリアテッレ サフランクリーム Omar shrimp homemade tagliatelle with saffron cream	¥3,600
	● 信州産きのこのパツパルデッレ トリュフ風味 Shinshu mushroom Pappardelle truffle flavor	¥2,600
Pizza	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 Karuzawa fruit tomatoes	¥2,400
	● ブッラータと焼き野菜のピザ Burrata and Grilled 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 Karuzawa ripened bacon and vegetable minestrone	¥1,600
	信州きのこのヴルーテ トリュフのアロマ Shinshu mushroom Veloute sauce with truffle aroma	¥1,700

● 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.

## DESSERT

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
アイスクリーム Ice cream	¥750
シャーベット Sherbet	¥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 Iced coffee	¥800
紅茶 Tea	¥800
アイスティー Iced tea	¥800
ハーブティー Herb tea	¥800

## FOR CHILD

### Plate ¥2,800

フルーツジュース	Fruit 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 rice
シーフードフライ タルタルソース	Fried seafood tartar sauce
フレンチフライ	French fries
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	Shrimp salad with smoked salmon
コーンスープ	Corn soup
ホタテ貝と白身魚の オーブン焼き	Oven firing of a scallop and the white fish
牛フィレ肉のポワレ キノコソース	Poaler of the fillet meat Mushroom sauce
パン	Bread
デザート	Dessert
フルーツジュース	Juice

## A LA CARTE

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 Herb salad	¥2,800
	ピザ窯からのブイヤベース Bouillabaisse from the pizza furnace	¥3,000
Meat dishes	信州ポークのオーブンロースト 信州味噌風味 (シェアスタイル) Oven roasted Shinshu pork with Shinshu miso flavor (Share style)	¥4,800
	仔羊のロースト Lamb roast	¥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 Red wine braised Shinshu tateshina beef in cocotte	¥4,500
	● 仔牛のカツレツ レモンバターソース Veal cutlet with lemon butter sauce	¥3,500
For Child	お子さまカレー Child curry	¥1,200
	オムライス Omelette rice	¥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。

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.

# COURSE MENU

## Saison ¥6,000

アミューズ・ブーシュ  
信州サーモンのハーブマリネ  
    サフランソース  
ごぼうのクリームスープ  
白身魚のロースト  
    雲丹風味のサバイヨン焼き  
信州ポークの香草パン粉焼き  
    デミグラスソース  
パン  
キャラメリゼしたリンゴのミルフィーユ  
コーヒー

Amuse-Bouche  
Herb marinade “Shishu salmon”  
    Saffron sauce  
Burdock cream soup  
Roasted fish on flavored sea urchin  
Grilled Shinshu pork with bread crumbs,  
    Demiglace sauce  
Bread  
Apple millefeuille  
Coffee

## Jardin ¥8,000

アミューズ・ブーシュ  
信州サーモンのハーブマリネ  
    サフランソース  
信州黄金シャモのコンソメスープ  
白身魚のロースト  
    雲丹風味のサバイヨン焼き  
国産牛ロースのグリル  
    モリーユの入ったキノコソース  
パン  
和栗のモンブラン  
コーヒー

Amuse-Bouche  
Herb marinade “Shishu salmon”  
    Saffron sauce  
”Shinshu Ougon shamo” consomme soup  
Roasted fish on flavored sea urchin  
Grilled beef sir-loin,  
    Moleil and mushroom sauce  
Bread  
Japanese chestnut Mont Blanc style  
Coffee

## Bloom ¥10,000

アミューズ・ブーシュ  
秋刀魚のコンフィ ハーブのサラダ  
信州黄金シャモのコンソメスープ  
ソールのポッシュェ 白ワインソース  
国産牛フィレ肉のグリル  
    モリーユの入ったキノコソース  
パン  
和栗のモンブラン  
コーヒー

Amuse-Bouche  
Confited Sauri with herb salad  
”Shinshu Ougon shamo” consomme soup  
Sole poche white wine sauce  
Grilled fillet beef,  
    Moleil and mushroom sauce  
Bread  
Japanese chestnut Mont Blanc style  
Coffee

〈 肉料理 Grade-UP 〉

+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)

# JAPANESE COURSE MENU

**押立**  
**Oshitate**  
¥6,000

胡桃小女子 木の芽  
青菜と茸のお浸し 糸賀喜  
いくら紅葉飾り 黄味卸し和え  
鮪 信州サーモン 糸作り  
ぼたん海老 妻一式 山葵  
銀鱈もろみつけ焼き 焼き栗  
丸茄子揚げ煮  
蟹と茸の吹き寄せ餡かけ  
信州米豚のロースト  
りんご味噌ソースと葱ソース  
ご飯 味噌汁 香の物  
水菓子

**信濃**  
**Shinano**  
¥8,000

胡桃小女子 木の芽  
青菜と茸のお浸し 糸賀喜  
いくら紅葉飾り 黄味卸し和え  
鮪 信州サーモン 糸作り  
ぼたん海老 妻一式 山葵  
銀鱈もろみつけ焼き 焼き栗  
丸茄子揚げ煮  
蟹と茸の吹き寄せ餡かけ  
国産牛ロース肉のロースト  
りんご味噌ソースと葱ソース  
ご飯 味噌汁 香の物  
水菓子

**浅間**  
**Asama**  
¥10,000

胡桃小女子 木の芽  
青菜と茸のお浸し 糸賀喜  
いくら紅葉飾り 黄味卸し和え  
鮪 信州サーモン 糸作り  
ぼたん海老 妻一式 山葵  
銀鱈もろみつけ焼き 焼き栗  
丸茄子揚げ煮  
蟹と茸の吹き寄せ餡かけ  
国産牛フィレ肉のロースト  
りんご味噌ソースと葱ソース  
ご飯 味噌汁 香の物  
水菓子

Walnut,  
Boiled leafy green vegetable and mushroom,  
Salmon roe Autumn leaves decoration  
Raw fish of tuna, "Shishu salmon", Button shrimp  
Silver cod moromi, Roasted chestnuts  
Fried boiled eggplant, crab and mushroom sauce  
Grilled Shinshu pork  
with Apple miso and green onion sauce  
Rice, miso soup and Japanese pickled  
Dessert

Walnut,  
Boiled leafy green vegetable and mushroom,  
Salmon roe Autumn leaves decoration  
Raw fish of tuna, "Shishu salmon", Button shrimp  
Silver cod moromi, Roasted chestnuts  
Fried boiled eggplant, crab and mushroom sauce  
Grilled domestic beef  
with Apple miso and green onion sauce  
Rice, miso soup and Japanese pickled  
Dessert

Walnut,  
Boiled leafy green vegetable and mushroom,  
Salmon roe Autumn leaves decoration  
Raw fish of tuna, "Shishu salmon", Button shrimp  
Silver cod moromi, Roasted chestnuts  
Fried boiled eggplant, crab and mushroom sauce  
Grilled domestic beef fillet  
with Apple miso and green onion sauce  
Rice, miso soup and Japanese pickled  
Dessert