Dinner

17:00P.M.～21:00P.M.(L.O.20:30)



国産一本うな重

野沢菜入りやたら・安曇野山葵・信州産茸入りお吸い物付き

¥7,000



国産牛リブロースのステーキ

¥4,600



信州サーモンのひつまぶし御膳

味噌汁・和風ピクルス・薬味付き

〈お召し上がり方〉

1膳目　お茶碗に盛りそのままお召し上がりください。

2膳目　薬味を加えお召し上がりください。

3膳目　薬味とお出汁をかけてお召し上がりください。

4膳目　3つの中で1番美味しかった食べ方でお召し上がりください。

¥4,000



国産豚フィレ肉のカツレツ
～アメーラトマトとアンチョビの焦がしバター醤油風味～

¥2,500

お食事セット

ご飯セット（ご飯・味噌汁）	¥500
パン	¥500

À la carte

レンコンチップス	¥600
五郎兵衛米の煎餅	¥600
野菜スティック　信州味噌マヨネーズ	¥900
生ハムと彩り野菜のサラダ	¥1,600
生ハムと彩り野菜のサラダ　ハーフサイズ	¥1,300
信州産キノコのソテー　温製サラダ	¥1,600
信州産キノコのソテー　温製サラダ　ハーフサイズ	¥1,300
信州サーモンと真鯛のカルパッチョ	¥1,800
生ハムとチーズの盛り合わせ	¥2,300
タパスの盛り合わせ　トスタススタイル	¥2,500
天使の海老と信州産キノコの香草バターソテー	¥2,800
ソーセージ盛り合わせ	¥1,500
信州蓼科牛の牛すじ大根	¥1,800
串揚げ　本日の5種盛り合わせ	¥2,000
カマンベールチーズのアヒージョ	¥2,800
さつまいものグラタン	¥3,000
お子様プレート （国産豚フィレ肉のカツレツ、海老フライ、ソーセージ、フライドポテト、スープ、パン2種）	¥2,000


信州サーモンと真鯛の
カルパッチョ


タパスの盛り合わせ


カマンベールのアヒージョ


さつまいものグラタン

※写真はイメージです。

◇ パスタ

信州産キノコのクリームパスタ ～トリュフの香り～	¥2,500
トマトスープパスタ～バジルと焦しチーズ～	¥2,500
かぼちゃとベーコンのカルボナーラ	¥2,500

◇ 魚料理

真鯛のステーキ トマトケッパーソース	¥2,000

◇ 肉料理

信州福味鶏のステーキ	¥2,500
鹿ロースのステーキ リンゴ味噌	¥3,000

◇ お食事

信州サーモンと刻み野菜の味噌漬け入り だし汁茶漬け	¥800
ご飯セット（ご飯・味噌汁）	¥500
パン	¥500
一口そば	¥500

◇ デザート

本日のアイス・シャーベット	¥800

◇料金には消費税が含まれております。 ◇産地情報は係にお尋ねください。