

UPGRADE DINNER COURSE

¥ 9,800

AMUSE

Shinshu Salmon and Cipolline Tomato Grissini Shiratamako Pão de Queijo
信州サーモンとチポリーネ トマトのグリッシーニ 白玉粉ポンデケージョ

INSALATA KARUIZAWA

Autumn Vegetable Insalata with Beet Purée and Jamón Serrano
秋野菜のインサラータ ビーツのピューレとハモンセラーノ

FORMAGGIO

Caciocavallo Cheese with Shinshu Acacia Honey and Seasonal Fruit Compote
カチョカヴァロチーズ 信州アカシア蜂蜜とフルーツのコンポスタ

PASTA

1 種お選びください

Shinshu Venison Ragù and Radicchio Paccheri
信州鹿のラグーとラディッキオのパッケリ

Pacific Saury and Fennel Tomato Spaghettoni
秋刀魚とフェンネル香るトマトのスパゲッティ

MAIN

1 種お選びください

Sevenband Grouper Acqua Pazza
真ハタのアクアパッツア

"Shinshu Ginjo Pork" Cotoletta, 15-Year Aged Traditional Balsamic Vinegar of Modena
信州吟醸豚のカツレツ 15 年熟成モデナバルサミコ

Stone-Oven Roasted Lamb with Green Mustard and Sherry Vinegar
仔羊の石窯ロースト グリーンマスタードとシェリービネガー

Stone-Oven Roasted Shinshu Premium Wagyu with Porcini Mushrooms and Truffles
信州プレミアム和牛の石窯ロースト ポルチーニ茸とトリュフ (+¥ 2,500)

DOLCE

Nagano Purple and Queen Rouge Torta with Kuromoji Fragrance
ナガノパープルとクイーンルージュのトルタ 黒文字の香り

PREMIUM DINNER COURSE

¥ 15,000

AMUSE

Shinshu Salmon and Cipolline Tomato Grissini

Shiratomako Pão de Queijo Anchovy Sour Cream

信州サーモンとチポリーネ トマトのグリッシーニ

アンチョビサワークリーム 白玉粉ポンデケージョ

INSALATA KARUIZAWA

Autumn Vegetable Insalata with Beet Purée and Jamón Serrano

秋野菜のインサラータ ビーツのピューレとハモンセラノ

FORMAGGIO

Caciocavallo Cheese with Shinshu Acacia Honey and Seasonal Fruit Compote

カチョカヴァロチーズ 信州アカシア蜂蜜とフルーツのコンポスタ

PASTA

1 種お選びください

Shinshu Venison Ragù and Radicchio Paccheri

信州鹿のラグーとラディッキオのパッケリ

Pacific Saury and Fennel Tomato Spaghettini

秋刀魚とフェネル香るトマトのスパゲッティ

PESCE

Sevenband Grouper and Hard Clam Acqua Pazza

真ハタと蛤のアクアパッツァ

CARNE

Stone-Oven Roasted Shinshu Premium Wagyu with Porcini Mushrooms and Truffles

信州プレミアム和牛の石窯ロースト ポルチーニ茸とトリュフ

DOLCE

Nagano Purple and Queen Rouge Torta with Kuromoji Fragrance

ナガノパープルとクイーンルージュのトルタ 黒文字の香り

Service charge and tax included.

サービス料・消費税込