



DINNER COURSE

6品 ¥7,800

Antipasto - 前菜 -

グリッシーニ パルメザンムース 鴨のパテ

Insalata KARUIZAWA - サラダ -

信州野菜のローストと生野菜

Formaggio - チーズ -

ボスケツチーズラボのカチョカヴァロ

信州のアカシア蜂蜜と国産檸檬

Pasta - パスタ -

シラスとからすみのペペロンチーノ

or

雲丹と帆立貝のスパゲッティーニ (+¥1,500)

Carne - 石窯肉料理 (シェアスタイル) -

信州ポークの石窯ロースト 黒ニンニクのバーニャカウダ

or

信州和牛の石窯ロースト 長野県産赤ワインのソース (+¥2,000)

Dolce - ドルチェ -

林檎のシブーストとコンポート

or

苺のパフェ (+¥1,000)

WINE PAIRING

カジュアルワイン
ペアリング

3 glasses ¥2,800

イタリアンワイン×信州ワイン
ペアリング

4 glasses ¥4,500

プレミアムワイン
ペアリング

5 glasses ¥8,000



DINNER COURSE

7品 ¥9,800

Antipasto - 前菜 -

信州サーモン グリッシーニ パルメザンムース 鴨のパテ

Insalata KARUIZAWA - サラダ -

信州野菜のローストと生野菜

Formaggio - チーズ -

ボスケツチーズラボのカチョカヴァロ

信州のアカシア蜂蜜と国産檸檬

Pesce - 魚料理 -

ハタのポワレ 春菊のリゾット

Carne - 石窯肉料理 (シェアスタイル) -

骨付き子羊の石窯ロースト タマリンドと赤ピーマンのソース

or

信州和牛の石窯ロースト 長野県産赤ワインのソース (+¥2,000)

Pasta - パスタ -

シラスとからすみのペペロンチーノ

or

ブロッコリーと海老のリングイネ

or

雲丹と帆立貝のスパゲッティニ (+¥1,500)

Dolce - ドルチェ -

林檎のシブーストとコンポート or 苺のパフェ (+¥1,000)

WINE PAIRING

カジュアルワイン
ペアリング

3 glasses ¥2,800

イタリアンワイン × 信州ワイン
ペアリング

4 glasses ¥4,500

プレミアムワイン
ペアリング

5 glasses ¥8,000



PREMIUM DINNER COURSE

宿泊プラン プレミアムメニュー

7品 ¥15,000

Antipasto - 前菜 -

信州サーモン グリッシーニ パルメザンムース 鴨のパテ

Insalata KARUIZAWA - サラダ -

信州野菜のローストと生野菜

Formaggio - チーズ -

ボスケソチーズラボのカチョカヴァロ
信州のアカシア蜂蜜と国産檸檬

Pesce - 魚料理 -

ハタのポワレ 春菊のリゾット

Carne - 石窯肉料理 (シェアスタイル) -

信州和牛の石窯ロースト 長野県産赤ワインのソース

Pasta - パスタ -

雲丹と帆立貝のスパゲッティーニ

Dolce - ドルチェ -

苺のパフェ

WINE PAIRING

カジュアルワイン
ペアリング

3 glasses ¥2,800

イタリアンワイン × 信州ワイン
ペアリング

4 glasses ¥4,500

プレミアムワイン
ペアリング

5 glasses ¥8,000