

SPRING & STRAWBERRY

GRILL BUFFET

6,800

SALAD & HORS D'OEUVRE BAR

3/28~4/8

Our starters selection themes farm to the table.

Enjoy our local products all you can eat

軽井沢高原いちごをはじめ、信州の高原食材野菜を
ふんだんに使ったサラダやオードブルスープを
buffeスタイルでお好きなだけ

MAIN

All Dishes are served with Grilled Local Vegetables,
Your Choice of Main Grilled Dish

各グリル料理に信州農園野菜が付け合わせです。
下記よりメインディッシュをお選び下さい。

Shinshu Salmon

信州サーモン

120g

Shinshu Fukumidori Chicken Thigh

信州福味鶏骨付もも肉

300g

Angus Hanging Tender Beef

アンガス牛ハンギングステーキ

120g

Aged Angus Beef striploin

熟成アンガス牛ストリップロイン

180g +2000

Ooshika Village Venison loin

大鹿村鹿肉のロース

120g +2000

Shinsyu Tateshina Beef Tenderloin

信州蓼科牛ステーキロイン

80g +4000

Enjoy our delicacies which items have the unique stories

軽井沢高原いちごを使ったシェフオリジナルデザート
buffeスタイルでお好きなだけ

MIKADO COFFEE or TEA

ミカドコーヒー または、紅茶（マイティーリーフ）

表記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

A LA CARTEAPPETIZER & SALAD

Shinshu Vegetable Caesar Salad 信州野菜のシーザーサラダ	1,200
Shinshu Vegetable Cobb Salad Style 信州野菜のコブサラダ風	1,500
Grilled of Shinshu Vegetable Bagna Cauda Source 信州温野菜グリル パーニャカウダソース	2,400
Karuizawa Amela tomato & Mozzarella Caprese Style 軽井沢産アメラトマトと モッツァレラのカプレーゼ風	2,400
Coregonus Maraena & Carpaccio of Spring Vegetable Garden Tailoring a long with vinaigrette source 信濃ユキマスと春野菜のカルパッチョ菜園仕立て ヴィネグレットソースと共に	2,500
Tagliata Di Aged Angus beef Striploin 熟成アンガス牛ストリップロインのタリアータ	3,200

SOUP

Clam Chowder クラムチャウダー	700
Minestrone 信州野菜のミネストローネ	700
Today's seasonal soup 季節の本日スープ	700

GRILL DISH

Shinshu Tateshina Beef Tenderloin 信州蓼科牛テンダーロイン	160g	12,000
Japanese Beef Striploin 国産牛ストリップロイン	180g	11,000
US Aged Angus Beef Striploin US産牛熟成アンガスストリップロイン	180g	6,600
US Aged Hanging Tender US産アンガス牛ハンギングテンダー	120g	4,000
Calf T-Bones 仔牛T-Bones	350g	5,900
Shinshu Tateshina Kougen Pork 信州立科高原ポーク	180g	4,000
Fukumi chicken bone with a thigh 福味鶏骨付もも肉	200g	4,200
Duck breast meat 鴨胸肉	200g	3,500
Oshika Village deerloin 大鹿村産鹿肉	120g	3,700
Shinshu Salmon 信州サーモン	120g	3,500
Canadian Omar Split (half cut) カナダ産オマールスプリット(ハーフカット)	120g	4,400

表記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.
To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

GRILL COMBO

《信州コンボ》Shinshu Combo

9,000

Please your Choice of 3kinds Main Grilled Dish

下記のメインディッシュより3点お選び下さい。

Shinshu Beef Tenderloin(80g)

信州蓼科牛ステーキロイン (80g)

Oshika Village deerloin(120g)

長野県産鹿村産鹿肉 (120g)

Fukumi chicken bone with a thigh

福味鶏骨付もも肉 (1本)

Shinshu Salmon(120g)

信州サーモン (120g)

Char fish

岩魚 (1本)

《サーフ&ターフ》Surf & Turf

5,300

US Aged Angus beef striploin

US産熟成アンガス牛ストリップロイン

Niigata Pref Yuki Prawns

新潟県産妙高ゆき海老 (有頭6本)

DESSERTS

Baked cheese cake&Today's IceCream

1,000

バイクドチーズケーキと本日アイスクリーム

Shinshu Apple pie & vanilla ice cream

1,000

信州林檎のアップルパイとバニラアイスクリーム

Pudding a la mode

1,000

プリン・ア・ラ・モード

Assorted Ice Cream and Sorbet

1,000

アイスクリームとシャーベット盛り合わせ

HEALTHY MENU

Steamed Vegetables

2,400

温野菜の盛合せ (347cal)

Shinshu Curd Beans Steak with Shinshu Miso

2,400

信州豆腐のステーキ 信州味噌添え (244cal)

Grilled Chicken

3,000

鶏胸肉のグリル (461cal)

Grilled SakuCarp

3,000

信州佐久鯉のグリル (454cal)

表記料金に別途、サービス料 (10%) および消費税を加算させていただきます。
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.