

SHINSHU SEASONAL DINNER COURSE

8,300

炙り信州サーモンと秋ナスのマリネ
信州産リンゴのグリビッシュソース

本日魚と信州産キノコのシダーウッドグリル
クルマ味噌のバルサミコソース

Main
メイン

信州産鶏もも肉

信州産ポーク

US産 アンガスビーフ ハンギングテンダー

信州産牛 ランプ肉のグリル

Plus ¥1,500

信州産牛 ロース肉のグリル

Plus ¥2,500

長野県ブランド 信州プレミアム牛フィレ肉のグリル

Plus ¥3,500

パン

本日のデザート

コーヒー または、紅茶

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。
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 included 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.

SHINSHU SEASONAL DINNER COURSE

10,500

炙り信州サーモンと秋ナスのマリネ
信州産リンゴのグリビッシュソース

本日のスープ

信州産大イワナと信州産キノコのシダーウッドグリル
信州クルマミ味噌入りのバルサミコソース

Main
メイン

信州プレミアム牛ランプ肉のグリル 温野菜添え
奥信濃名産マル辛醤油しょうゆ豆のマルシャンドバター

信州産牛 ロース肉
Plus ¥1,500

信州産牛 フィレ肉
Plus ¥2,500

本日のデザート

コーヒー または、紅茶

表記料金には、サービス料（10%）および消費税が含まれております。
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 included 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.