

# SPRING MENU

## DINNER COURSE

6,800

本日の一品

**Shinshu Sakura Raw Ham and Horse Meat Carpaccio**  
Shinshu miso and garlic dressing

信州サクラ肉生ハムと馬肉タタキのカルパッチョ  
信州味噌とにんにくのドレッシング

**Saffron-flavored soup with spring cabbage and Shinshu bacon**

春キャベツと信州ベーコンのサフラン風味スープ

Main

メイン

Today's fish

本日の魚

**Shinsyu Fukumi Chicken thigh**

信州福味銘柄鶏もも肉

**Tateshina Roast pork**

蓼科高原ローストポーク

**Gunma Prefecture Akagi Sanroku Beef Striploin**

群馬県 赤城山麓牛ストリップロイン 80g (+2500)

**Shinsyu Tateshina Beef Tenderloin**

信州蓼科牛テnderロイン 80g (+3500)

Bread

パン

G Special Dessert

G特製デザート

COFFEE or TEA

コーヒー または、紅茶

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は、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.