

SHINSHU SEASONAL
DINNER COURSE

8,300

信州サーモンマリネと夏野菜サラダ仕立て
土佐酢ジュレと安曇野わさびのアボカドディップ

本日魚のポワレ クスクス添え
バジルソース

Main
メイン

信州産鶏もも肉のグリル

信州産ポークのグリル

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

信州プレミアム牛 フィレ肉のグリル

Plus ¥2,500

Bread
パン

Today's Dessert
本日のデザート

COFFEE or TEA
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 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 & DINING G

SHINSHU SEASONAL
DINNER COURSE

10,500

信州サーモンマリネと夏野菜サラダ仕立て
土佐酢ジュレと安曇野わさびのアボカドディップ

本日の冷製スープ

信州産川魚のポワレ クスクス添え
バジルソース

Main
メイン

信州産和牛ランプ肉のグリル 温野菜添え
黒ニンニクのソース

信州産牛ロース肉のグリル 温野菜添え
黒ニンニクのソース

Plus ¥1,500

信州産牛フィレ肉のグリル 温野菜添え
黒ニンニクのソース

Plus ¥2,500

Bread
パン

Today's Dessert
本日のデザート

COFFEE or TEA
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 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.

SHINSHU SEASONAL
DINNER COURSE

12,800

信州サーモンマリネと夏野菜サラダ仕立て
土佐酢ジュレと安曇野わさびのアボカドディップ

山椒風味のポルト酒ソースを纏ったウナギのかば焼き風
信州産五郎兵衛米の焼きリゾット

本日の冷製スープ

信州産川魚のポワレ クスクス添え
バジルソース

Main
メイン

信州プレミアム牛サーロインのグリル 温野菜添え
信州産黒ニンニクのソース

信州プレミアム牛フィレ肉のグリル 温野菜添え
信州産黒ニンニクのソース

Plus ¥2,500

Bread
パン

Today's Dessert
本日のデザート

COFFEE or TEA
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 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.