

KARUIZAWA STRAWBERRY MOMENT

6,500

Amuse

軽井沢高原いちごとクリームチーズの信州産生ハム巻き バルサミコソース

Shinshu Salmon(Low-Temperature Confit) Salad Style
with Strawberry Dressing

軽井沢高原いちごと長野県産南信州アルプスサーモンの軽い燻製のタルタル
いちごのヴィネグレットドレッシングと共に

Karuizawa Kogen Strawberry & tomato Cold Pasta

軽井沢高原いちごとトマトの冷製パスタ

Your Choice of Main Grilled Dish

下記よりメインディッシュをお選び下さい。

Shinano Yuki Mas

Risotto of Shinshu Cauliflower & mascarpone

長野県産信濃ユキマスといちご風味のパート焼き
信州産カリフラワーとマスカルポーネのリゾット
ブルールーージュソース

もしくは OR

Shinshu Herb Brand Chicken Steam

with Red Rice Pilaf & Spring Vegetables

長野県産信州ハーブ銘柄鶏のスチーム
赤米ピラフと春の温野菜添え
軽井沢高原いちごと信州赤ワイン風味のベリーソース

*Substitute with Japanese Beef for an additional ¥4,000.

*プラス 4000円で「ハーブ銘柄鶏のスチーム」を
「国産牛ストリップロインのグリル」に変更できます。

Bakery

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、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.