

●Dinner

秋の55プラン

5人でGo!

Eat 4 get 1 free!



お一人様 5,500円(税・サ込) ★平日限定

【Option】飲み放題プラン…1,500円(税金・サービス料込)

5名で食事をされると1名無料!

5,500円×4名=22,000円 22,000円÷5名=4,400円/お一人様

シェフ特製スペシャルフルコース+ワイン(赤・白)

じっくりとコース料理を楽しみたい方や少人数のお集りに。  
料理に合わせたグラスワインも付いたお得なプランです。  
前菜からデザートまでお好きな料理をお選び頂けます。  
お部屋は個室もご用意できます!

9月 September

10月 October

11月 November

〈前菜〉信州サーモンのマリネと  
サーモンのシャーベット



〈魚料理〉

エイフィレのムニエル  
焦がしバターソース



〈肉料理〉

豚フィレの塩こうじ  
パン粉つけ焼き 八町  
きゅうりとヨーグルトのソース

〈デザート〉もものコンポートとフロマージュブランの  
アイスクリーム

〈前菜〉信州きのこと鶏のテリーヌ



〈魚料理〉

いわしのトマト煮  
ヌイユ添え



〈肉料理〉

“すし”  
信州プレミアム牛の  
ステーキ 3種の味で

〈デザート〉マロンのシフォンケーキ  
モンブラン風

〈前菜〉さんまのバリバリ焼き  
フラックスシード風味



〈魚料理〉

サーモンとカニのスフレ  
エストラゴンの香り



〈肉料理〉

仔牛の香草パン粉  
つけ焼き  
ラタトゥユ添え

〈デザート〉りんごのタルト  
アイスクリームのせ

Party 55プラン

Eat 9 get 1 free!

お友達同士で、職場のお仲間とにぎやかなパーティに!  
自慢の料理がずらっと並んだビュッフェスタイルです。

お一人様 5,500円(税・サ込)

★平日限定 ★10名様以上

10名で食事をされると1名無料!



食べたい!

13品目のバラエティー豊かな  
ビュッフェメニュー!

- ・スモークサーモンマリネ
- ・鴨のテリーヌとフォアグラテリーヌのグルメサラダ
- ・手羽先のサラダ ・和牛たたきカルパッチョ仕立て
- ・海の幸ムースグラタン ・ハーブ豚のロースト
- ・パスタ2種(ペペロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、ココナッツのエスニックカレー
- ・チキンバスク風煮込み ・デザート3種



飲みたい!

- ・ビール ・日本酒(純米辛口) ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー ・焼酎 ・オレンジジュース ・ウーロン茶
- ・ジントニック ・カシスソーダ
- ・モスコミュール(カクテル3種)

★飲めない方のためにノンアルコールワイン(赤/白)も!