

Dinner

じっくりと料理を楽しむコースプランとバラエティー豊かなビュッフェプラン

★平日限定

お一人様 **5,500円**
(税金・サービス料込)

コース
プラン

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。前菜からデザートまで季節ごとの旬な食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。お部屋は個室もご用意できます!

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円 (税金・サービス料込)

★+1,650円(税金・サービス料込)でスープを付けて5品にすることも出来ます。★前菜+スープ+魚+デザート又は前菜+スープ+肉+デザートも5,500円にて承ります。

9月 September

前菜

信州サーモンを使った
スモークサーモンの
カルパッチョビーツのドレッシング



魚料理

サバと県内産野菜の
エスカパッシュ
ポテトサラダと一緒に



肉料理

信州ポークのコンフィ
中野市のこうじ味噌を
使った柑橘ソース

デザート

塩気のあるクリームチーズ
のムースと県内産巨峰
のコンフィチュール



10月 October

前菜

蕎麦の実と野沢菜
を使ったリゾット
ポーチドエッグを添えて



魚料理

帆立貝のパネ
グラムチャウダーに浮かべて



肉料理

信州地鶏の赤ワイン煮込み

デザート

信州りんごを使った
ショウソンプайとラムレーズンの
アイスクリーム



11月 November

前菜

信州産きのこ使ったテリーヌ



魚料理

ノルウェーサーモンと
松本一本ネギのパート包み



肉料理

信州福味鶏のロースト
信州りんごを使った
カルパドスソース

デザート

小布施栗を使ったモンブラン
ゆずの香り



パーティー
プラン

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

13品目以上のバラエティー豊かなビュッフェメニュー!

お一人様 **3,850円・4,950円・6,050円** (税金・サービス料込)

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円

(税金・サービス料込)

★平日限定
★20名様以上

Food

- ・スモークサーモン・ローストビーフ (冷菜)
- ・鴨の燻製・ポークの炙り焼き
- ・チキンのトマト煮・パスタ
- ・デザート3品 など

Drink

- ・ビール・ワイン (赤・白)・日本酒・焼酎・ウイスキー
- ・オレンジジュース・ウーロン茶 など

