

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。

12月 December

前菜

赤と緑のクスクスと
マグロのコンフィー
安曇野わさびのアクセント



魚料理
真鯛のボワレ サフラン香る
ブルブランソース



肉料理
信州ポークのカツレツ
ソースムータルド

デザート
長野県産りんごのロースト、
アールグレイのジュレとアイス



1月 January

前菜

寒鯖と野沢菜の
エスカベッシュ



魚料理
鯖の香草パン粉焼き
信州味噌ヴァンブランソース



肉料理
信州地鶏の赤ワイン煮込み

デザート
クリームブリュレ
くるみのアイス添え



2月 February

前菜

松代長芋のガレットサラダ



魚料理
プリのミキユイ
冬カブのさっぱりソース



肉料理
福味鶏のグリエ
信州キノコのマリネと共に

デザート

フォンダンショコラ
信州そば粉のクッキー



パーティ
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！

★平日限定
★20名様以上

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)



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

