

Lunch Menu

『信州プレミアム牛』ステーキランチ

¥5,000 (税込 ¥5,500) ~ ¥6,500 (税込 ¥7,150)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ お重二段盛り Assorted Appetizers

メイン料理 Main Dish

■ 信州プレミアム牛のステーキ Steak "Shinshu Premium Wagyu" beef

100グラム ¥5,000

150グラム ¥6,500

本日のデザート Today's Desserts

食後のお飲み物 After Lunch Drink



2022.3.1更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

Lunch Menu

善 Set menu “ZEN”

¥4,100 (税込 ¥4,510)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

- お重二段盛り Assorted Appetizers

ハーフパスタ Half Pasta (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 信州鹿のラグー 自家製生パスタ・タヤリン Shinshu venison ragout, homemade pasta Tajarin
- ジェノベーゼ フジッリ Genovese sauce fusilli
- ボッタルガのアーリオオーリオペペロンチーノ・スパゲッティーニ Aglio olio e peperoncino with bottarga
- タコとセロリとミニトマトのスパゲッティーニ Spaghettini with octopus, celery and cherry tomato

メイン料理 Main Dish (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 白馬豚肩ロースと白インゲン豆の煮込み トマト風味 Stew with “Hakuba pork” and white kidney beans, tomato flavor
- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~タプナードソース~
Today's fish poêlé ~tapenade sauce~
- 信州白樺若牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥700 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce + ¥700
- 長野県産 鹿ロース肉のしっとり仕上げ 赤ワインソース Moist roasted Nagano venison loin, red wine sauce
- 信州ハーブ鶏のコンフィ Sinsyu herb chicken confit

ワゴンデザート Desserts

- パティシエによる自家製スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

All of our desserts are homemade by our in-house Patisserie. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Drink

2022.7.1更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

Lunch Menu

戸隠 Set menu “Togakushi”

¥3,100(税込 ¥3,410)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

- お重二段盛り Assorted Appetizers

メイン料理 Main Dish (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 白馬豚肩ロースと白インゲン豆の煮込み トマト風味 Stew with “Hakuba pork” and white kidney beans, tomato flavor
- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ～タップナードソース～

Today's fish poêlé ~Tapenade sauce~

- 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+ ¥700 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce + ¥700

- 信州ハーブ鶏のコンフィ

Shinsyu herb chicken confit

デザート Desserts (下記よりお選びください Choose one of the following)

- 本日のデザート Today's dessert
- ジブリ展コラボデザート Ghibli collab dessert

食後のお飲み物 After Lunch Drink

お子様セット Kid's Set Meal

¥660(税込 ¥726)

ハンバーグ、エビフライ、スパゲッティ、フライドポテト、フルーツ、ジュース
Hamburger, Fried shrimp, Spaghetti, French fries, Fruit, Drink

2022.7.1更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

Lunch Menu

数量限定
1日10食

『ジブリパークとジブリ展』 コラボメニュー

¥2,450(税込 ¥2,695)

アミューズ

前菜

- 季節の冷製スープ

メイン料理

- 白馬豚の自家製ソーセージ

※こちらのメイン料理にはパンが付きます

デザート

- コラボデザート

食後のお飲み物



お子様スペシャルメニュー Kid's Special Meal

¥1,200(税込 ¥1,320)

ハンバーグ、ソーセージ、スパゲッティ、フライドポテト
アイスクリーム、ジュース

Hamburg, Sausage, Spaghetti, French fries, Ice cream, Drink

2022.7.16更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.