

Lunch Menu

【信州りんごづくし】

長野県産りんご和牛のステーキランチ

¥5,000(税込 ¥5,500) ~ ¥6,500(税込 ¥7,150)

ファーストドリンク First Drink

長野県産りんごのシードルまたは長野県産りんごジュース

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

メイン料理 Main Dish

■長野県産りんご和牛のステーキ Steak “Shinshu Premium Wagyu” beef



100 グラム ¥5,000

150グラム ¥6,500

デザート Desserts

■りんごのシブースト

食後のお飲み物 After Lunch Drink

※コースのりんごは長野県山ノ内町にある「林檎園うえはら」様のりんごを使用しております。

2022.12.3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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

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 スパゲッティーニ Spaghettoni with Shinshu venison ragout.
- きのこのトマトソース フジッリ Fusilli with mushroom and tomato sauce
- パンチェッタのペペロンチーノ スパゲッティーニ Spaghetti aglio e olio with pancetta
- サーモンとほうれん草のクリーム フェットチーネ Fettuccine in cream sauce with Shinshu salmon and spinach

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

- シュークルート(パンチェッタと白馬豚の自家製ソーセージ) Choucroute (pancetta and homemade sausage of Hakuba pork)
- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ マリニエールソース Today's fish poêlé with marinière sauce
- 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1000 Grilled "Shinshu shirakaba wakaushi" beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1000
- 長野県産鹿モモ肉のハンブルグ風 グリーンマスタードソース Hamburg of venison from Nagano prefecture, green mustard sauce
- 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ Shinshu 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

A large selection of homemade desserts from our pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2022.12.3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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前にご確認くださいますようお願いいたします。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

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.)

- シュークルート(パンチェッタと白馬豚の自家製ソーセージ) Choucroute (pancetta and homemade sausage of Hakuba pork)
- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ マリニエールソース Today's fish poêlé with marinière sauce
- 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1000 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1000
- 長野県産鹿モモ肉のハンブルグ風 グリーンマスタードソース Hamburg of venison from Nagano prefecture, green mustard sauce
- 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ Shinshu 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

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2022.12.3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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Lunch Menu

冬季限定 *chef's special*

オニオングラタンスープランチ

¥3,000 (税込¥3,300)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ 前菜盛り合わせ Assorted appetizers

メイン料理 Main Dish

■ オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup

本日のデザート Today's Desserts

食後のお飲み物 After Lunch Drink



2022.12.3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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.