

Lunch Menu

『信州プレミアム牛』ステーキランチ

¥6,000(税込¥6,600) ~ ¥7,500(税込¥8,250)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ 前菜お重二段盛り 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 ¥6,000

150グラム ¥7,500



信州プレミアム牛とは

信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた牛(黒毛和種)のうち、長野県が認定した独自の基準を満たした牛肉を信州プレミアム牛といたします

要件は様々あり、サシ(脂肪交雑)の入り具合や香り、口溶けに影響するオレイン酸の含有率などの基準をクリアした牛肉が

信州プレミアム牛として認定されています

付け合わせ Side Dish

■ 季節野菜の洋風揚げ浸し Fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

デザート Desserts

■ 本日のデザート

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2024. 6. 29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.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。
If you order extra bread there is an additional cost.

Lunch Menu

善 Set menu “ZEN”

¥5,000 (税込 ¥5,500)

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.)

- 川場モツァレラ・トマト・バジル スパゲッティニーニ Spaghetтини with KAWABACHEESE/tomato/basil
- 信州サーモンのレモンクリーム フェットチーネ Fettuccine with SHINSYUSALMON lemon cream sauce
- エビトマトクリーム スパゲッティニーニ Spaghetтини with Shrimp Tomato cream

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

- 白馬豚ロース バスク風 Hakuba pork basque style
- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ 白バルサミコ風味のソース Today's fish poêlé with white balsamic sauce
- 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

付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し Fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

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

2024.6.29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せ。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。
If you order extra bread there is an additional cost.

Lunch Menu

戸隠 Set menu “Togakushi”

¥3,700(税込 ¥4,070)

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.)

- 白馬豚ロース バスク風 Hakuba pork basque style
- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ 白バルサミコ風味のソース Today's fish poêlé with white balsamic sauce
- 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

付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し Fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

デザート Desserts

- 本日のデザート Today's dessert

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2024.6.29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.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。
If you order extra bread there is an additional cost.

Lunch Menu

平日限定 *chef's special*

パスタランチ

¥2,000 (消費税、サービス料込)

ファーストドリンク First Drink

アミューズ Amuse-Bouche

本日のパスタ Today's Pasta



別途¥550 (消費税、サービス料込)にて、
コーヒー/紅茶とパティシエ特製焼菓子をご用意いたします。

2024.6.29更新

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

お子様セット Kid's Set Meal

¥850(税込¥935)



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

Hamburg, Fried shrimp, Spaghetti, French fries,
Fruit, Drink

お子様スペシャルメニュー Kid's Special Meal

¥1,350(税込¥1,485)



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, Juice

2024. 3. 1更新

ANNIVERSARY PLAN

First drink

スパークリングワインまたは
ノンアルコールスパークリング

Amuse-Bouche

アミューズ

Appetizer

前菜お重二段盛り

Pasta

- ・ ウニトマトクリーム リングイネ
- ・ 川場モッツァレラ トマト バジル 生ハム スパゲッティーニ
(上記より好きなものをおひとつお選びください)

Main dish

- ・ 白馬豚ロース バスク風
- ・ 鮮魚のポワレ 白バルサミコ風味のソース
- ・ 長野県産鹿ロース肉のしっとり仕上げ+500円
(上記より好きなものをおひとつお選びください)

Side dish

季節野菜の洋風揚げびたし

Dessert

パティシエ特製の季節のスイーツ
アニバーサリーホールケーキ (人数様分)

After dinner drink

コーヒーまたは紅茶 (プチフル付き)