

Lunch Menu

chef's special パスタランチ

¥2,000 (消費税、サービス料込)

ミニ前菜 Appetizer

選べる3種のパスタ Today's Pasta

- しめじとベーコンのペペロンチーノ Spaghettini with peperoncino by mashrooms and bacon
- ピリ辛アラビアータにカキフライを添えて Arrabbiata with fried oysters
- 長野県産鹿肉のボロネーゼ Bolognese by venison



※写真はイメージです

食後のお飲み物 コーヒー/紅茶 After Lunch Coffee/Tea

別途¥800(消費税、サービス料込)にて、

ワゴンデザートをお楽しみいただけます。

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。



※写真はイメージです

2024.10.5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.

Menu (要予約)

善 Set menu “ZEN”

¥6,050 (消費税、サービス料込)

アミューズ Amuse-Bouche

1 皿目の前菜 First appetizer

- 信州サーモンのサラダ仕立て 新生姜とルッコラのソース

Salad by “Shinsyu salmon” with ginger and arugula sauce

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 牡蠣のキャベツ包み蒸し ブールブランソース Oysters in cabbage wraps by beurre blanc sauce

本日のスープ Today's soup

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

- 信州米豚のコンフィ 粒マスタードソース Confit by “Shinsyu komebuta” with grain mustard sauce

- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ ヴァンプランソース 玄米・南瓜のリゾットと共に

Today's fish poêlé with white wine sauce

- 長野県産鹿のロースト タイム風味の赤ワインソース +1,350円 Roast venison by red wine sauce

- 信州りんご和牛肩バラのグリユ +1,850円 Grilled by “Shinsyu ringo wagyu”

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

2024.10.5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.

Menu

お子様セット Kid's Set Meal

¥1,400(消費税、サービス料込)

ハンバーグ、とろ

とろオムレツ、ソーセージ

温野菜、パン、ジュース、アイス

Hamburg,Omelet,Sausage,Hot vegetables,Bread,Drink,Ice cream



※写真はイメージです

2024. 10. 5更新