

Lunch Menu

chef's special 生パスタランチ

¥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

- 松代 竹花農園の野菜 ペペロンチーノ プロシュートを添えて Spaghettini with peperoncino by Takehana farm vegetable
- トマトソースとカキフライ Tomato sauce and fried oysters
- 長野県産鹿肉のボロネーゼ 温泉卵と共に Bolognese by venison

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

『追加メニュー』 Additional menu

- 粉チーズ +¥220 Powdered cheese
- 温泉卵(1個) +¥220 Soft-boiled egg
- プロシュート(1枚) +¥275 Prosciutto
- カキフライ(1個) +¥275 Fried oyster

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。



※写真はイメージです

2024.11.18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

- 信州産ジビエのパテ 焼きナスのムース Game pate made in Shinsyu and roasted eggplant mousse

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 牡蠣と法蓮草のキッシュ Oyster and spinach quiche

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.)

- ヒナ鶏を赤ワイン煮とコンフィに Confit by boiled in red wine
- 本日のお魚とムール貝 彩り野菜のメリメロ Meli-melo by today's fish and mussels, seasonal vegetables
- 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

2024.11.1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