

# Lunch Menu

\*chef's special\* 生パスタランチ ミニサラダ付

¥2,000 (消費税、サービス料込)

## 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)

### 最初のアミューズ First amuse-Bouche

### 2番目のアミューズ Second amuse-Bouche

### 1皿目の前菜 First appetizer

- フロマージュ・ド・テット・ド・ポー サラダ仕立て グリーンペッパーと柑橘の香り

Fromage de tete by green pepper and citrus flavor

### 2皿目の前菜 Second appetizer

- 長野県産鹿肉のロール コンソメ仕立て Consomme soup with venison roll

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

- 北海道産真鱈のロースト 冬野菜のアラクレーム Roast cod by ala creme sauce
- 信州米豚ロースのグリル 粒マスタードソース Roast pork by mustard sauce
- 長野県産鹿のロースト 赤ワインソース +1,500円 Roast venison by red wine sauce
- 信州りんご和牛肩バラ 赤ワイン煮込み +1,850円 Red wine stew by “Shinsyu ringo wagyu”

### ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

### 食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025.1.7更新

食材のアレルギ-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-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)

## 『信州プレミアム牛』ステーキコース

¥7,260(消費税、サービス料込) ~ ¥9,075(消費税、サービス料込)

### アミューズ Amuse-Bouche

### 前菜 Appetizer

- 寒ブリのスマーク カリフラワーのクーリ 焼きミカンと共に Smoked yellowtail and mandarin orange

### 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 ¥7,260

150グラム ¥9,075



### 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えます

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

### デザート Desserts

- 本日のデザート

### 食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2024.12.1更新

食材のアレルギ-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-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