

# 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

- 信州山麓牛のタルタル仕立て グリンピース、ミントのムース ブラッドオレンジと新玉葱のクーリ

Tartar by “Shinsyu sanroku beef” and green peas, mint mousse

### 2 皿目の前菜 Second appetizer

- 出初めの筍と海老のガレット アメリケーヌソースで

Bamboo shoots and shrimp galette

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

- 本日の魚 ポワレ 赤ワインのリゾット, 白ワインソース 旬の山菜のフリットを添えて

Poiret by today's fish and red wine risotto

- 柔らかなヒナ鶏に豆の煮込みを詰めてローストに 落の臺とオリーブのソースで

Roast chicken with wild vegetables and olive 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

2025.3.1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.

# Dinner Menu(要予約)

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥12,100(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

一皿目の前菜 First Dish

- フォアグラと旬のフルーツ ヴィンテージシェリーのリキッドで

Foie gras and seasonal fruit with sherry sauce

二皿目の前菜 Second Dish

- オマールのフラン アメリケーヌソース Flan by lobster with americaine sauce

魚料理 Fish Dish

- 本日の魚料理 Today's fish

メイン料理 Main Dish

- 信州プレミアム牛 ロースのグリル 肩バラの赤ワイン煮 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak

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 Dinner Drink0

2025.2.1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(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)

1 皿目のアミューズ First Amuse-Bouche

2 皿目のアミューズ Second Amuse-Bouche

### 前菜 Appetizer

- 信州山麓牛のタルタル仕立て グリンピース、ミントのムース ブラッドオレンジと新玉葱のクーリ

Tartar by "Shinsyu sanroku beef" and green peas, mint mousse

### 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



### 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

### 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. 3. 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

¥1,300(消費税、サービス料込)



ハンバーグ、オムライス  
ソーセージ、サラダ  
チュロス、ジュース  
Hamburg, Omelet, Sausage, Salada, Churros, Drink

※写真はイメージです

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

2025. 1. 16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.