

# 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

- 旬のグリーンアスパラガス、ベーコン、セミドライトマトのスパゲッティ

Spaghetini by green asparagus, bacon and tomato

- 彩り春野菜と桜エビ マスカルポーネ添え Spring vegetable and shrimp

- ミュゼレストララン善 オリジナルペスカトーレ +¥650 Original pescatore

・ムール貝 ・イカ ・ソフトシェルシュリンプ ・ハマグリ ・ベビーホタテ ・ベーコン



※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

### 『追加メニュー』 Additional menu

- 自家製唐辛子オイル +¥165 Chili pepper oil
- グラナパダーノチーズパウダー +¥220 Powdered cheese
- パン(1個) +¥275 Bread
- パスタ麺大盛 +¥330 Add noodles ×1.5
- パスタ麺倍盛 +¥550 Add noodles ×2.0
- 本日の野菜のポタージュ +¥935 Today's soup

別途¥950(消費税、サービス料込)にて、シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。

2025.4.1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 (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

- 旬のホワイトアスパラガス, 本日の貝類でサラダ仕立て ルッコラのソース

White asparagus and shellfish salad

### 2 皿目の前菜 Second appetizer

- 冷製ブイヤベースのジュレ ジャガイモのグラスを添えて

Gelee by cold bouillabaisse

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

- 本日の魚のポワレ 春野菜とシラスのエチュベ Poiret by today's fish and spring vegetables
- 長野県産米豚のロースト エストラゴン風味のグリーンピースソース Roast pork with wild green peas sauce
- 骨付き仔羊のロースト ボルドレーズソース +1,850円 Roast lamb by bordelaise 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

2025.4.1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

- 旬のホワイトアスパラガス, 本日の貝類でサラダ仕立て ルッコラのソース

White asparagus and shellfish salad

### 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

2025.4.1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¥950(消費税、サービス料込)にて、シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。

2025. 4. 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.