

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

- 夏野菜と揚げ茄子, 長野県産鹿肉のボロネーゼ Bolognese by venison
- 彩り夏野菜とジェノベーゼクリームのパスタ Summer vegetable and genovese
- 手長エビのグリルとトマトクリームのパスタ +¥950 Grilled shrimp and tomato cream pasta



※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。

2025.6.20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

- 長野県産鮎のパテ, 夏野菜のマリネ, 胡瓜のコンディマン, パプリカのジュ

Putty by sweetfish and marinade by summer vegetables

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 牡蠣の冷製, エシャロットクリームとライムのジュレ レフォール風味のサワークリームで

Oyster shallotcream lime by sour cream

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

- 長野県産豚三枚肉の10時間コンフィ オリエンタルなスパイス風味 Confit pork
- 本日の魚 バルサミコ風味の茄子とトマトのソースで Today's fish
- 仔羊のロースト 桜のチップで瞬間スモークに +1,750円 Rosated lamb
- 信州山麓牛ロースのグリル グリーンマスタードとライムで +2,500円

Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”

- オマール海老のロースト, スパイス風味 ホワイトバルサミコで +3,400 Roasted lobster by white balsamic

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

2025.7.1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)

『信州牛』プレミアムステーキコース

¥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

- 長野県産鮎のパテ, 夏野菜のマリネ, 胡瓜のコンディマン, パプリカのジュ

Putty by sweetfish and marinade by summer vegetables

メイン料理 Main Dish

- 信州山麓牛ロースのステーキ Steak "Shinshu Sanroku Wagyu" beef



信州山麓牛とは

中央アルプスの麓で自然の恵みをたっぷりを受けながら、安心・安全に配慮して育てられた黒毛和牛を親にもつ交雑牛です。赤身と霜降りのバランスが絶妙で、肉質は柔らかく、ヘルシーかつジューシーです。旨味のある美味しい赤身肉が特徴です。

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

2025.7.1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.