

善 Course 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

- 信州黄金シャモ, 長野県鹿肉のガランティース, 秋野菜のマリネ, ルッコラのクーリと黒オリーブピュレ
Galantine by venison and chicken, Marinade autumn vegetables

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 根セロリのフラン, 信州サーモンのタルタル, 鱒の卵, アネットのクレーム, 桜のチップで瞬間スモーク
Flan celery root, Tartare by salmon

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

- 長野県産福味鶏のグリル ジンジャーソースで Grilled chicken by gribiche sauce
- 本日の魚 スパイシーなフリット トマトのプロヴァンス風ソースで Today's fish
- 安曇野放牧豚 骨付きロースのロースト +1, 500円 ※2名様より注文していただけます
Rosated pork
- 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円 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

2025.9.1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.

『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

■ 信州黄金シャモ, 長野県鹿肉のガランティース, 秋野菜のマリネ, ルッコラのクーリと黒オリーブピュレ

Galantine by venison and chicken, Marinade autumn 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と受けながら、
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. 9. 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.

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

- フォアグラと旬の果物 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

- 根セロリのフラン, 信州サーモンのタルタル, アネットのクレーム, 桜のチップで瞬間スモーク キャビア添え

Flan celery root, Tartare by salmon

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

- 信州プレミアム牛 フィレのグリル +3,500円 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak by fillet

※フィレのグリルは2名様より承ります。ご予約の際にお申し付けください。当日はご対応できかねます。

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 Dinner Drink0

2025.9.1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。



※写真はイメージです

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.