

お 1 人 様 ワ ン オ ー ダ ー を い た だ い て お り ま す 。 (ド リ ン ク の み 不 可)

Lunch Menu

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

- スモークサーモンのパスタ サラダ仕立て Salmon pasta and sarda
- 長野県産鹿肉のボロネーゼ 焼きチーズで Bolognese by venison
- オマール海老のロースト トマトクリームパスタ +¥1,650 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
- 本日のポタージュ +¥935 Today's soup
- シェフ特製ブイヤベース +¥3,200 Today

別途¥1,000(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

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.

善 Course menu “ZEN”

¥6,050(消費税、サービス料込)

12/20-12/25 までの期間ディナータイムでのご利用いただけません

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

- 寒ブリのタルタル仕立て 煎り酒のジュレ 香草 春菊ソース

Winter Yellowtail Tartare with irisake Jelly and Garland Chrysanthemum Sauce

2 皿目の前菜 Second appetizer

- カブのブランマンジェ カブの葉ソース カニ、キャビアを添えて Turnip Blancmange with Turnip Leaf Sauce
又は

- クロアチア産黒トリュフの包み焼きスープ +2,800円 ※2日前までの事前予約となっております

Croatian Truffle Baked Soup(for reservation only)

入荷次第のご案内となりますのでご希望の際には、ご予約時にお尋ねください

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

- 長野県産豚ほほ肉のノルマンディー風煮込み Normandy Style Stew of Nagano Pork Jowl
- 本日のお魚の酒蒸し 白菜のクリームソース Sake-Steamed fish with Napa Cabbage Cream Sauce
- 信州山麓牛ロースのグリル グリーンマスタードと酢橘で +2,500円 Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”
- 北海道のエゾ鹿と長野県の鹿のロースト 信州味噌と赤ワインのソース +2,500円 Roasted venison
- オマール海老のロースト アメリケーヌソース +3,400円 Roasted lobster by sauce americaine

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きな種類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

2025.12.1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.

『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)

12/20-12/25 までの期間ディナータイムでのご利用いただけません

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

- 寒ブリのタルタル仕立て 煎り酒のジュレ 香草 春菊ソース

Winter Yellowtail Tartare with irisake Jelly and Garland Chrysanthemum Sauce

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. 12. 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.