

DINNER SEASONAL COURSE

APPETIZER

SEARED STRIPED JACK CARPACCIO WITH YUZU VINAIGRETTE

炙り縞鰯のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット

RISOTTO

IBERICO BACON AND PORCINI MUSHROOM RISOTTO

イベリコベーコンとポルチーニ茸のリゾット

FISH

SAUTÉED FLOUNDER WITH WHITE WINE SAUCE

平目のソテー ヴァンブランソース

MAIN

PLEASE CHOOSE MAIN DISHES

— 3種類の中からお選びください —

CHARCOAL-GRILLED JAPANESE PORK SHOULDER LOIN

国産豚肩ロースの炭火焼き

CHARCOAL-GRILLED SELECTED BEEF +1000JPY

厳選牛の炭火焼き +1000YEN

CHARCOAL-GRILLED SELECTED BEEF SIRLOIN +2000JPY

厳選牛サーロインの炭火焼き +2000YEN

DESSERT

NAGANO PURPLE GRAPE AND ELDERFLOWER GRANITA

長野パープル エルダーフラワーグラニテ

CAFE

COFFEE OR TEA

コーヒー/紅茶

