

春の
Dinner
55プラン

GO!GO! Diner

★平日限定

じっくりとコース料理を楽しみたい方や少人数のお集りに。
料理に合わせたグラスワインも付いたお得なプランです。
前菜からデザートまで季節ごとの旬な食材を使ったお料理を
お楽しみ頂けます。お部屋は個室もご用意できます!



お一人様 **5,500円** (税金・サービス料込)

シェフ特製季節のスペシャルコース

+
ワイン (赤・白)

【Option】飲み放題プラン…1,500円 (税金・サービス料込)

3月

〈前菜〉信州産きのこのキッシュ
人参のサラダ



〈魚料理〉

魚介のブイヤベース
VCスタイル

〈肉料理〉

信州地鶏の
コンフィー トマトソース



〈デザート〉小布施栗のパイロール
フロマージュブランのグラス

4月

〈前菜〉紫米と野沢菜漬けのリゾット
えのき茸と一緒に



〈魚料理〉

桜鯛と春野菜の
ボンファミ

〈肉料理〉

信州牛の
ロールキャベツ



〈デザート〉フルーツの冷たいフラン

5月

〈前菜〉マグロのユッケの春キャベツ巻き



〈魚料理〉

オマール海老の
コロケ ニューバーグ
風リゾット

〈肉料理〉

若鶏ささみ肉の
アーモンド風味焼き
マスタードソース



〈デザート〉胡麻風味のブランマンジェと
ほろ苦いチョコレートムース

Party
55プラン

GO!GO! Party

お一人様 **5,500円**

〈税金・サービス料込〉

★平日限定 ★10名様以上



食べたい!

- ・スモークサーモンマリネ
- ・鴨のテリーヌとフォアグラテリーヌのグルメサラダ
- ・手羽先のサラダ ・和牛たたきカルパッチョ仕立て
- ・海の幸ムースグラタン ・ハーブ豚のロースト
- ・パスタ2種 (ペペロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、コナツツのエスニックカレー
- ・チキンバスク風煮込み ・デザート3種

飲みたい!

- ・ビール ・日本酒〈純米辛口〉
- ・ワイン (赤/白)
- ・ウイスキー ・焼酎
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶
- ・ジントニック ・カシスソーダ
- ・モスコミュール (カクテル3種)

★飲めない方のためにノンアルコールワイン (赤/白) も!



お友達同士で、職場のお仲間とにぎやかなパーティに!
自慢の料理がずらっと並んだビュッフェスタイルです。

13品目のバラエティー豊かなビュッフェメニュー!