

Dinner じっくりと料理を楽しむコースプランとバラエティー豊かなビュッフェプラン

コース プラン

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。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いただけます。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〉

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円 〈税金・サービス料込〉

★+1,650円(税金・サービス料込)でスープを付けて5品にすることも出来ます。★前菜+スープ+魚+デザート又は前菜+スープ+肉+デザートも5,500円にて承ります。

9月 September

前菜

ズワイガニとアボカドのロール
フレッシュトマトのソース



魚料理

サーモンの香草パン粉焼き
野沢菜漬けのタブナード



肉料理

信州ハーブ鶏のフライ
はたんこしょうを加えたサルサソース



デザート

紅茶のティラミス

10月 October

前菜

紫米と蕎麦の実のリゾット
信州きのこのソテー



魚料理

太刀魚のソテー 村山早生
牛蒡のフライとビュレ



肉料理

信州ボークのコンフィ
地物秋野菜と一緒に

デザート

長野県産ぶどうの
ミニバルブエ



11月 November

前菜

松代産の長芋のガレット
ボン酢とわさび



魚料理

秋鮭のパート包み
信州きのこのソース



肉料理

信州ハーブ鶏のスマーク
もろみ味噌ソース



デザート

小布施栗のモンブラン

パーティー プラン

お友達同士や、職場のお仲間とにぎやかなパーティーに！
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品目以上のバラエティー豊かなビュッフェメニュー！

★20名様以上

お一人様 **4,400円・5,500円・6,600円** 〈税金・サービス料込〉

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円

〈税金・サービス料込〉



Food

- ・スモークサーモン・ローストビーフ (冷菜)
- ・鴨の燻製・ポークの炙り焼き
- ・チキンのトマト煮・パスタ
- ・デザート3品 など

Drink

- ・ビール・ワイン (赤・白)・日本酒・焼酎・ウィスキー
- ・オレンジジュース・ウーロン茶 など

