

# 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

★平日限定

お一人様 **5,500円**  
(税金・サービス料込)

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!

**【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。

## 6月 June

前菜

県内産ズッキーニと  
ヤリイカのバスタ仕立て  
トマトソース



魚料理

平貝のグリエ  
そら豆のクーリー



肉料理

信州ポークのカツレツ  
粒マスタードと  
ジェノバゼソース

デザート

苺のアイスクリーム  
県内産フレッシュイチゴと  
オレンジのジュレを添えて



## 7月 July

前菜

小布施丸ナスと  
信州味噌のグラタン



魚料理

真鯛のボワレ  
県内産夏野菜のタブレ



肉料理

信州牛プレミアムランプ  
ステーキ 赤ワインソース

デザート

レモンのミニパルフェ



## 8月 August

前菜

県内産セロリとマグロの  
タルタル  
信州味噌のドレッシング



魚料理

信濃ゆきますのフリット  
生姜入りバルサミコソース



肉料理

信州地鶏のフリット ソバの実  
入りリゾットとカレーソース

デザート

ほうじ茶のクリームブリュレ  
ホワイトチョコレートのアイス



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!

★平日限定  
★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

