

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！

【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。

★平日限定

お一人様 **5,500円**
〈税金・サービス料込〉

3月 March

前菜

かぶと平貝のミルフィーユ
クリームチーズとレモンの
ソース



魚料理

ブリの照り焼き
松代産長芋のマッシュポテト
と赤ワインソース



肉料理

信州地鶏の白ワイン煮込み

デザート

抹茶のエクレア
アイスクリーム添え



4月 April

前菜

スモークサーモンのテリーヌ
ビーツのソースと
サワークリーム



魚料理

真鯛のロティ
長野県産セロリと春キャベツ
を加えたハマグリのカリー



肉料理

信州ポークのステーキ
シヤリアピン風

デザート

桜のミニパルフェ



5月 May

前菜

新じゃがのガレット
アーリオオーリオソース



魚料理

アマダイのフリット
信州産レタスのソテーと
桜エビのピスク



肉料理

信州地鶏のポワレ
キノコのクリームソース

デザート

バイナッブルのグラタン
メレンゲのアイスクリームを
添えて



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！

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〉

★平日限定
★20名様以上



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・ウイスキー
- ・オレンジジュース・ウーロン茶 など

