

# 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。

## 12月 December

### 前菜

県内産ビーツとクスクスのサラダ仕立て  
マリネしたホタテを添えて



### 魚料理

カダイフを巻いた海老のフリット 県内産寒締めほうれん草のソース



肉料理  
信州ポークピカタ  
トマトソース



デザート  
イチゴのババロア  
フレッシュイチゴ  
トイチゴソース

## 1月 January

### 前菜

信州きのこのフリット  
和風エスカベッシュ風



### 魚料理

ノルウェーサーモンのムニエル  
アーモンドのバターソース



### 肉料理

信州牛の赤ワイン煮込み  
アーモンドのバターソース



デザート  
柑橘系のミニパルフェ



## 2月 February

### 前菜

白身魚のフラン  
パプリカのクリームソース



### 魚料理

鰯のボアレ 春菊と県内産冬大根のリゾット



肉料理  
信州地鶏のささみのパン粉焼き  
県内産白菜のペペロンチーノ風ソテー



デザート  
ショコラートのムース  
信州リンゴのキャラメル  
アイス添え

## 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

- ・スマーキサーモン・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

