

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。お部屋は個室をご用意できます！

【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〉

12月 December

前菜

県内産ピーツとクスクスの
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
イチゴのパバロア
フレッシュイチゴ
とイチゴソース



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

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

鯖のボアレ 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

チョコレートのムース
信州リンゴのキャラメル
アイス添え



パーティ 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・ウィスキー
- ・オレンジジュース・ウーロン茶 など

