

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〉

9月 September

前菜

ていざなすと和出汁を使ったテリーヌ
トマトソース



魚料理

太刀魚のフリット
ぼたんこしょう風味の
サルサソース



肉料理

信州ポークフィレ肉の
ベアルネーズソース

デザート

信州リンゴのシブースト
フランボワーズソース



10月 October

前菜

松代産長芋のガレット
柚子胡椒入りボン酢ソース



魚料理

秋鮭のソテー
野菜菜漬けのタブナード



肉料理

信州地鶏のささ身パン粉焼き
キエフ風ソース

デザート

信州葡萄のミニパルフェ



11月 November

前菜

ライスコロッケ
信州きのこのクリームソース



魚料理

真鯛のパネ 信州味噌の
ブルブランソース



肉料理

合鴨のロースト
信州りんごのソース

デザート

小布施栗のモンブラン



パーティー イベント

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

