### 夏の Dinner 55プラン

# GO!GO! Diner

★平日限定

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。 料理に合わせたグラスワインも付いたお得なプランです。 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 お楽しみ頂けます。お部屋は個室もご用意できます!



お一人様 **5,500**円 〈税金・サービス料込〉

シェフ特製季節のスペシャルコース

ワイン (赤・白)

[Option] 飲み放題プラン…1,500円(税金・サービス料込)

#### 61

(前菜) 長野県産アスパラとアボカドのサラダ サワークリーム添え



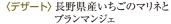
#### 〈魚料理〉

信州サーモンのポアレ 小松菜とトマトソース



#### 〈肉料理〉

地鶏ささみとカマンベール のパネ カレーソース





## GO!GO! Party

お一人様 5,500円

〈税金・サービス料込〉

★平日限定 ★10名様以上

お友達同士で、職場のお仲間とにぎやかなパーティに! 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品目のバラエティー豊かなビュッフェメニュー!

### **7** E

〈前菜〉 妙高産 雪えびとクリームチーズのムース



〈魚料理〉

真鯛と蕎麦の実の ブイヨン



〈肉料理〉

信州牛 内もも肉のステーキ 赤ワインソース

⟨デザート⟩ 抹茶のティラミス 小布施牛乳のシャーベット

(前菜) 帆立貝のマリネ キウイのスープ



#### 〈魚料理〉

すずきのロースト ポテトの ムースとクレソンのクーリ



〈肉料理〉

仔羊背肉のキャベツ包み 焼き ゴルゴンゾーラの クリーム

**〈デザート〉**フロマージュブランの ムースといちごのスープ

- ・スモークサーモンマリネ
- ・鴨のテリーヌとフォアグラテリーヌのグルメサラダ
- ・手羽先のサラダ ・和牛たたきカルパッチョ仕立て
- ・海の幸ム―スグラタン ・ハーブ豚のロースト
- ・パスタ2種(ペペロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、ココナッツのエスニックカレー
- ・チキンバスク風煮込み ・デザート3種

- ・ビール ・日本酒〈純米辛口〉
- ・ワイン (赤/白)
- ・ウイスキー ・焼酎
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶
- ・ジントニック・カシスソーダ
- ・モスコミュール (カクテル3種)
- ★飲めない方のためにノンアルコールワイン (赤/白) も!





