

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)

6月

〈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

〈デザート〉長野県産いちごのマリネと  
ブランマンジェ

7月

〈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

8月

〈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

Party  
55プラン

# 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



食べたい!

- ・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
- ・海の幸ムースグラタン ・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

飲みたい!

- ・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!



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!