

秋の
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)

9月

〈前菜〉ていざ茄子のテリーヌフルーツマトで



〈魚料理〉

信州サーモンのスモーク
ベアルネーズソース



〈肉料理〉

長野県産米豚のカツレツ
マスタードソース

〈デザート〉川中島白桃のコンポートとシャーベット

10月

〈前菜〉県内産野菜をバーニャ・カウダサラダにして



〈魚料理〉

秋刀魚のミルフィーユ
ぼたんこしょうの
信州味噌仕立て



〈肉料理〉

信州産地鶏の蒸し焼き
パンブランソース

〈デザート〉シャインマスカットのタルト
キャラメルアイス

11月

〈前菜〉松代一本ネギのコロッケ
赤ワインのドレッシングで



〈魚料理〉

太刀魚のムニエル
ナッツ風味の
バターソース



〈肉料理〉

フランス産鴨胸肉の
網焼き ほろ苦い
チョコレートソース

〈デザート〉小布施栗を使ったVC特製モンブラン

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、コナ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!