

冬の
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)

12月

〈前菜〉安曇野わさびとマグロのサラダ



〈魚料理〉

ブリとバルサミコ酢の
照り焼き
コリアンダー風味



〈肉料理〉

オーストラリア産
サーロインステーキ
信州きのこのソース

〈デザート〉信州りんごのアップルパイとチョコレート

1月

〈前菜〉信州味噌を使った長なすの田楽



〈魚料理〉

鯖のムニエル
松代一本ネギの
クリーム煮



〈肉料理〉

トリップと白インゲンの
煮込み
信州産白菜のロール

〈デザート〉バルサミコ風味の黒豆とパンナコッタ

2月

〈前菜〉冬大根とぼたんこしょう
味噌の温かいサラダ



〈魚料理〉

信州サーモンの
スモーク
野沢菜のリゾット



〈肉料理〉

信州ポークのカツレツ
市田柿を使った
赤ワインソース

〈デザート〉VC特製ガトーショコラと
小布施栗のアイスクリーム

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 ・ハープ豚のロースト
- ・パスタ2種 (ベベロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、ココナッツのエスニックカレー
- ・チキンバスク魚煮込み ・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、職場のお仲間にと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!