

春の  
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)

3月

〈前菜〉 マグロのカルパッチョ  
黒ゴマとチョコレートソース



〈魚料理〉

赤ムツと五穀米のガレット  
かつおダシと共に

〈肉料理〉

ハーブポークと  
根菜のラグー



〈デザート〉 抹茶とホワイトチョコのムース  
オレンジ風味のキャラメルアイス

4月

〈前菜〉 イカと野沢菜漬けのサラダ



〈魚料理〉

信州サーモンとベーコンの  
パート包み  
茄子のビュレとバルサミコ

〈肉料理〉

仔羊背肉のロースト  
グリーンペッパーソース



〈デザート〉 クレームダンジュ 真っ赤なイチゴのスープ

5月

〈前菜〉 サーモンのタルタルキャベツ包み  
パセリオイルと濃縮トマト



〈魚料理〉

ブリのスモーク  
根セロリのソース

〈肉料理〉

信州プレミアム牛の  
トマト煮込み



〈デザート〉 濃厚なガトーショコラ

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!