

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〉まぐろと県内産トマトのサラダ



〈魚料理〉

鯖の白ごまソテー
信州味噌と飯山産紫米の
リゾット



〈肉料理〉

信州ポークのステーキ
ブルーベリーソース

〈デザート〉抹茶のティラミス オレンジソース

7月

〈前菜〉信州サーモンと県内産アスパラのマリネ



〈魚料理〉

カツオの竜田揚げ
みょうがのサラダと
バター醤油



〈肉料理〉

長野地鶏のささみ
香草パン粉焼き
きのこソースとバルサミコ

〈デザート〉バナナと濃縮ミルクのアイスクリーム

8月

〈前菜〉小布施丸茄子のテリーヌ
しょうが風味のジュレ



〈魚料理〉

すずきのロースト
じゃがいもと
人参のピュレ



〈肉料理〉

信州牛のグリル
わさびとボン酢

〈デザート〉アールグレイのゼリーとパイナップルの
マリネ シャーベット添え

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!