

秋の
Dinner
55プラン

GO!GO! Diner

★木・金・土・日限定

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)

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!



【Option】飲み放題プラン…1,500円 (税金・サービス料込)

9月

〈前菜〉

信州サーモンと
野沢菜漬けの
サラダ



〈魚料理〉

甘鯛のポアレ
松本一本ねぎの
クリームと一緒に



〈肉料理〉

信州産豚フィレ肉の
ロースト
きのこのデューセル



〈デザート〉

洋梨のフランと
キャラメルアイス

10月

〈前菜〉

人参の
ガトー見立て



〈魚料理〉

真鯛の信州味噌田楽
ブルーブランソース



〈肉料理〉

鴨胸のハーブ焼き
赤ワインソース



〈デザート〉

小布施栗の
モンブラン

11月

〈前菜〉

信州ポークの
リエット
柑橘仕立ての味噌



〈魚料理〉

坂井芋と帆立の
ミルフィーユ



〈肉料理〉

仔羊のロースト
人参とぼたんこしょう
のピュレ



〈デザート〉

長野県産クルミの
タルト
チョコレートアイス

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

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!

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!

