

冬の  
Dinner  
55プラン

# GO!GO! Dinner

★木・金・土・日限定

★ディナーは年内12/26まで、年始は1/6からスタートします。

## 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)

お一人様  
**5,500円**  
(税金・サービス料込)



12月

〈前菜〉

信州キノコのリゾット  
ホタテのソテー添え



〈魚料理〉

ブリのソテー  
和風マスタードソース

〈肉料理〉  
信州ポークの  
田楽味噌焼き



〈デザート〉

信州りんごの  
ガトーインビシブル

1月

〈前菜〉

松代産長芋の  
包み焼き  
ワサビと  
ボン酢ソース



〈魚料理〉

鱈のロースト  
野沢菜のソテー添え

〈肉料理〉  
鴨の燻製  
市田柿ソース



〈デザート〉

オレンジと  
チョコレートの  
ミルクフィユ

2月

〈前菜〉

栗かぼちゃの  
温かいサラダ  
信州味噌の  
ドレッシング



〈魚料理〉

真鯛のポワレ  
冬白菜のクリーム煮

〈肉料理〉  
地鶏の煮込み  
赤ワインビネガー風味



〈デザート〉

イチゴの  
レアチーズケーキ

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 (バベロンチーノ/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!

