

夏の
Dinner
55プラン

GO!GO! Dinner

お一人様 5,500円
★月・木・金・土・日限定 〈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)

6月

〈前菜〉

長野県産
アスパラガスのグリル
アイオリソースを
添えて



〈魚料理〉

ホタテのカダイフ包み
そら豆のクーリーと
トリュフ



〈肉料理〉

仔牛のキエフ風
カツレツ ハーブ入りの
マッシュポテト



〈デザート〉

イチゴのカブレゼ風
バジルのグラニテ



7月

〈前菜〉

県内産トマトの
カッペリーニ
サラダ仕立て



〈魚料理〉

信州新町産
トウモロコシの
ブルーテと
真鯛のソテー



〈肉料理〉

仔羊背肉の網焼き
グリーンペッパーの
ソース



〈デザート〉

バナナの
チョコレートタルト



8月

〈前菜〉

ていご茄子の
テリーヌと
夏野菜のサラダ



〈魚料理〉

イサキのボワレ
マスタードのクリーム
ソース



〈肉料理〉

信州牛ステーキ
ぼたんこしょうの
ベアルネーズソース



〈デザート〉

桃とヨーグルトのムース
桃のジュレと一緒に



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

★コロナウィルス対策をしておの実施になります。
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
- ・バスタ2種 (ペペロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、コナ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!

