

秋の
Dinner
55プラン



5人でGo!

Eat 4 get 1 free!



お一人様 **5,500円** (税・サ込) ★平日限定

【Option】飲み放題プラン…1,500円(税金・サービス料込)

5名で食事をされると1名無料!

5,500円×4名=22,000円 22,000円÷5名=4,400円/お一人様

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!



9月

〈前菜〉

ホタテムースを忍ばせた
ズッキーニのフリット
トマトとケッパーの
コンディマン



〈魚料理〉

スズキのボワレ
スープピストゥと共に



〈肉料理〉

パルメザンチーズの
衣をまとった信州ポーク
のコートレット



〈デザート〉

ナガノパープルのゼリー
サングリアス
パークリング



10月

〈前菜〉

ロメインレタスの
シーザーサラダVC風



〈魚料理〉

秋鮭のムニエル
ソースグリュノーブル
添え



〈肉料理〉

信州福味鶏もも肉の
グリエと県内野菜、
ハーブのサラダと共に



〈デザート〉

ホワイトチョコムースと
赤い果実
フランボワーズのソルベ



11月

〈前菜〉

サンマのリエットと
ジャガイモのエクラゼ
サクサクパイと共に



〈魚料理〉

タイのボワレ
松本一本ネギと
フォアグラのソース



〈肉料理〉

やわらかく煮込んだ
豚のロースト
ガルビュール風
スープ仕立て



〈デザート〉

ショコラブリュレと
カカオニブのチュイル
ショコラソルベ



Party 55プラン

Eat 9 get 1 free! 10名で食事をされると1名無料!

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!



★コロナウィルス対策をしておのの実施になります。
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!