

夏の
Dinner
55プラン

GO!GO! Dinner★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!

シェフ特製季節のスペシャルコース+ワイン (赤・白)

お一人様 **5,500円** (税・サ込)

【Option】
飲み放題プラン...1,500円
(税金・サービス料込)

6月 June

〈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



〈肉料理〉

ホタテのカダイフ包み
そら豆のクーリーとトリュフ



〈魚料理〉

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 July

〈前菜〉

県内産トマトのカッペリーニ
サラダ仕立て



〈肉料理〉

信州新町産トウモロコシの
ブルーテと真鯛のソテー



〈魚料理〉

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
チョコレオタルト



8月 August

〈前菜〉

県内産茄子のテリーヌと
夏野菜のサラダ



〈肉料理〉

イサキのボワレ
マスタードのクリームソース



〈魚料理〉

信州牛ステーキ ほたん
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

★平日限定 ★10名様以上

お一人様 **5,500円** (税・サ込)

★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!

