

Dinner

じっくりと料理を楽しむコースプランとバラエティー豊かなビュッフェプラン

★平日限定

コース
プラン

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！

お一人様 **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) 【Option】飲み放題プラン…1,500円(税金・サービス料込)

9月 September

前菜

長野県産ズッキーニと
クリームチーズのロール



魚料理

サーモンのボワレ
小布施丸茄子のビュール



肉料理

福味鶏のスモーク
ソースシュブレーム



デザート

イチジクのカトーショコラ

10月 October

前菜

信州キノコのテリーヌ



魚料理

カツオと松本一本ねぎの
グリル 赤ワインソース



肉料理

信州ボークのステーキ
趣味噌のクリームソース



デザート

信州リンゴのシブースト

11月 November

前菜

松代産長芋のミルフィーユ
仕立て



魚料理

鯖のムニエル
野沢菜漬け入りバターソース



肉料理

信州牛の赤ワイン煮

デザート

小布施丸のモンブラン



パーティ
プラン

お友達同士や、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！

★平日限定 ★10名様以上
★コロナウイルス対策をしておの実施になります。

お一人様 **5,500円**
(税金・サービス料込)

