

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・サ込〉

★シェフ特製季節のスペシャルコース (4品) + ワイン (赤・白) 【Option】飲み放題プラン…1,500円 (税金・サービス料込)

12月 December

前菜

軽いバターソースと温野菜
信州ポークのペーストを添えて



魚料理

サワラのボワレ
縮内レンコンのバリゲール



肉料理

仔牛のカツレツ
松村長芋のフリット



デザート

信州産柿のソルベ
ほうじ茶のブリュレ添え



1月 January

前菜

県内産の米を使用した
ライスコロッケ小さなサラダと共に



魚料理

リンゴジュースを
使ったブリの照り焼き



肉料理

信州地鶏の燻製
さつまいもとキノコのクリーム



デザート

信州リンゴの薄焼きタルト
キャラメルアイス



2月 February

前菜

じゃがいものニョッキチーズの
ソースと安曇野ワサビの香り



魚料理

信州サーモンの
ムニエル香草バター



肉料理

信州ポークのマデラ煮込み



デザート

テリースショコラ 長野県産
胡桃のヌガティース添え



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

お一人様 **5,500円～** 〈税・サ込〉

【フリードリンク】

・ビール・日本酒〔純米辛口〕・ワイン (赤/白)・焼酎
・ウイスキー・オレンジジュース・ウーロン茶

