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

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。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いただけます。お部屋は個室もご用意できます!

★平日限定
お一人様 5,500円
〈税金・サービス料込〉

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円〈税金・サービス料込〉
★+1,650円〈税金・サービス料込〉でスープを付けて5品にすることも出来ます。 ★前菜+スープ+魚+デザート又は前菜+スープ+肉+デザートも5,500円にて承ります。

3月 March

前菜
信州サーモンと
春野菜のマリナード

魚料理
真鯛のロースト
春キャベツとはまぐりのフォン

肉料理
フランス産鴨胸肉のポワレ
新たまねぎのキャラメリゼ

デザート
春のエクレアと
ベルガモットムース

4月 April

前菜
信州産きのこの
ミルフィーユサラダ

魚料理
カレイのムニエル
地物野菜と一緒に

肉料理
フラップミートステーキ 松代
長いものピュレゆずこしょうの香り

デザート
桜香るブラン・マンジェ

5月 May

前菜
まぐろの春キャベツロール
信州味噌風味

魚料理
イサキのポワレ
春菊のクーリー

肉料理
信州ハーブ鶏のスモーク
オレンジソース

デザート
ホワイトチョコレートと
クリームチーズのタルト
アイスクリーム添え

パーティープラン

お友達同士や、職場のお仲間とにぎやかなパーティーに!
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品目以上のバラエティー豊かなビュッフェメニュー!

★平日限定
★20名様以上

お一人様 3,850円・4,950円・6,050円〈税金・サービス料込〉

【Option】飲み放題プラン…2,200円・2,750円・3,300円
〈税金・サービス料込〉

Food
・スモークサーモン・ローストビーフ(冷菜)
・鴨の燻製・ポークの炙り焼き
・チキンのトマト煮・パスタ
・デザート3品 など

Drink
・ビール・ワイン(赤・白)・日本酒・焼酎・ウィスキー
・オレンジジュース ・ウーロン茶 など