

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！

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
春野菜のミモザサラダ



魚料理
真鯛のガレット仕立て
信州味噌と春菊のソース



肉料理
信州牛のステーキ
ポン酢ソース

デザート
いちごのミルフィーユ
イチゴソルベと
フランボワーズソースを添えて



4月 April

前菜
桜海老のムース
蕎麦の実とそら豆のリゾット



魚料理
白身魚のソテー カフェド・
パリソースと新玉葱のフライ



肉料理
軽く燻製にした
信州ポークのロトイヤー

デザート
ホワイトチョコレートと
ベリーのみースフルーツ添え



5月 May

前菜
松代長芋と
信州サーモンのタルタル



魚料理
ノルウェーサーモンのポワレ
オレンジ風味の
ブルーノワゼット



肉料理
信州牛の赤ワイン煮込み

デザート
濃厚な抹茶アイス
サクサクのパイを添えて



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ーに！
自慢の料理がずらりと並んだビュッフェスタイルです。

★20名様以上

13品目以上のバラエティー豊かなビュッフェメニュー！

お一人様 **4,400円・5,500円・6,600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

