

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！

【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。

お一人様 **5,500円**
〈税金・サービス料込〉

6月 June

前菜

夏野菜と魚介のマリネ
レモン風味のジュレ



魚料理

アマダイのフリット
スパイス香るカレーソース



肉料理

信州ハーブ鶏のロティ
わさびとポン酢ソース

デザート

バナナのクリームブリュレ
コーヒーアイスを添えて



7月 July

前菜

ていご茄子と
レンズ豆のテリーヌ
信州味噌のドレッシング



魚料理

県内産セロリときゅうりの
マリネ 鰹のグリル
フレッシュトマトのソース



肉料理

信州牛と信州ポークの
ハンバーグ 赤ワインソース



デザート

県内産夏いちごの
ミニパルフェ

8月 August

前菜

まぐろのカルパッチョ
二種のソース



魚料理

すずきのボアレ
信州野菜のラタトゥイユ
バジルの香り



肉料理

仔羊のグリエ
生姜風味のバルサミコソース

デザート

川中島白桃のピーチメルバ



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！

★20名様以上

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

