

アラカルトメニュー

～提供期間～

2024年11月1日～12月8日

和食

お造り盛り合わせ	・・・・・・・・ ¥3,270
天ぷら盛り合わせ	・・・・・・・・ ¥2,900
出汁巻き玉子	・・・・・・・・ ¥1,450
野沢菜セット	・・・・・・・・ ¥1,220
御飯セット（御飯・味噌汁・香の物）	・・・・・・・・ ¥ 790

洋食

- ・本日の彩りサラダ（2～3人用）・・・・・・・・ ¥1,330
- 【前菜】
- ・ハヶ岳サーモンとフルールトマト・チーズのサラダ
バジルソースで・・・・・・・・ ¥1,900
- ・長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ
帆立のグリエ・サラダ仕立て・・・・・・・・ ¥1,900
- 【スープ】
- ・かぼちゃのスープ・・・・・・・・ ¥1,200
- ・熱々のオニオングラタンスープ・・・・・・・・ ¥1,200
- 【魚料理】
- ・鰯とキノコのパートブリック包み焼き・・・・・・・・ ¥1,900
- ・カサゴのロースト・真っ赤なビーツのソースで・・・・・・・・ ¥2,700
- 【肉料理】
- ・鴨肉のロティ・リンゴのソースで・・・・・・・・ ¥2,800
- ・和牛フィレ肉のポアレ・ポルチーニソースで・・・・・・・・ ¥5,000
- 【デザート】
- ・本日のデザート・・・・・・・・当日お任せ・・・・・・・・ ¥1,300

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。

アラカルトメニュー

～提供期間～

2024年12月14日～12月25日

和食

お造り盛り合わせ ¥3,270
天ぷら盛り合わせ ¥2,900
出汁巻き玉子 ¥1,450
野沢菜セット ¥1,220
御飯セット（御飯・味噌汁・香の物） ¥790

洋食

・本日の彩りサラダ（2～3人用） ¥1,330
【前菜】	
・八ヶ岳サーモンとフルールトマト・チーズのサラダ バジルソースで ¥1,900
・長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ 帆立のグリエ・サラダ仕立て ¥1,900
【スープ】	
・かぼちゃのスープ ¥1,200
・クラムチャウダースープ・パイ包み焼き ¥1,500
【魚料理】	
・鰯とキノコのパートブリック包み焼き ¥1,900
・オマール海老のポアレ・ソーテルヌ風味 ¥3,000
【肉料理】	
・鴨肉のロティ・リンゴのソースで ¥2,800
・和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで ¥4,500
【デザート】	
・本日のお楽しみデザート 当日お任せ ¥1,300

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。

お子様アラカルトメニュー

☆お子様ドリンク☆

コカ・コーラ	・・・・・・・・	¥770
ジンジャーエール	・・・・・・・・	¥770
ミルク・野菜ジュース・リンゴジュース		
オレンジジュース・グレープフルーツジュース	・・・・・・・・	¥600

★お子様単品料理★

フライドポテト	・・・・・・・・	¥660
本日のスープ&サラダ	・・・・・・・・	¥700
エビフライと鶏のから揚げ	・・・・・・・・	¥1,320
お子様ハンバーグ	・・・・・・・・	¥1,100
牛肉のステーキ	・・・・・・・・	¥1,980
本日のシャーベット	・・・・・・・・	¥500
本日のアイスクリーム	・・・・・・・・	¥500

※内容が当日変更する場合がございます。詳細はお問い合わせください。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。