

DINNER 4 COURSE SET

JPY 7,000

ANTIPASTO

信州 酔いどれサーモンのタルタルと春野菜のアンティパスト
Antipasto SHINSHU YOIDORE Salmon / Spring Vegetables

PASTA

自家製サルシッチャとクレソンのタリアテッレ
パルミジャーノと生胡椒

Tagliatelle

Homemade Italian sausage / Watercress / Parmigiano Reggiano / Raw black pepper

MAIN

下記よりおひとつお選びください Please choose your favorite one from below

- ・ 鮮魚の薪グリル 季節野菜 ジンジャーソース
Wood-fire Grilled Fish Seasonal Vegetables / Ginger Sauce
- ・ 信州福味鶏のインボルティーニ デュカスパイス
SHINSHU Chicken "Involtini" Dukas spice
- ・ 国産牛 サーロインと季節野菜の薪グリル (+JPY2000)
Wood-fire Grilled Sirloin Beef Seasonal Vegetables

SEASONAL DESSERT

ラズベリーとピスタチオのクロカンテ トンカの香り
"Croquante" Raspberries and Pistachios
Tonka flavor Ice Cream

DRINK

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



KAGARIBI
KARUIZAWA





KAGARIBI
KARUIZAWA

2nd ANNIVERSARY DINNER MENU

ANTIPASTO

季節の前菜の盛り合わせ

- ・信州 酔いどれサーモンのカルパッチョ 柳沢農園のマイクロリーフ
- ・茄子とトマトのパルミジャーナ
- ・ブラータチーズとかぼちゃのピューレ トリュフ風味
- ・季節野菜と生ハムのKAGARIBI インサラータ

SHINSHU YOIDORE Salmon Carpaccio YANAGISAWA Farm Herb
Eggplant Parmigiana
Burrata Cheese Salad Pumpkin Puree / Truffle flavor
KAGARIBI Salad Prosciutto / Seasonal Vegetable

PASTA

タラバ蟹とプチトマトのリングイネ・ジェノベーゼ
Linguine Genovese King crab / Petit Tomato

MAIN

骨付き信州豚と季節野菜の薪グリル くるみとハーブの薫香
Wood-fire Grilled SHINSHU Pork Seasonal Vegetables

DESSERT

苺のミルフィーユ バジルジェラート
Strawberry Mille-feuille Basil Gelato

JPY 10,000

※こちらのコースのご注文は2名様から承ります※
The minimum order for this course is two.

食物アレルギーをお持ちのお客様ご遠慮なくお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.

