

Private Room Plan

10,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

太刀魚の炙り 愛知県産無花果 セミドライトマト
Sword Fish and Aichi Fig with Semi-dried Tomato Crudo

< Risotto >

秋トリュフのリゾット
Autumn Truffle Risotto

< Hot Appetizer >

真鯛と北海道産きたあかり オープン焼き
Oven baked Japanese Pilchard and Kitaakari Potatoes

< Pasta >

厳選3種のキノコ ボスカイオーラ リングイネ
Tomato Sauce Linguine with Smoked Mushrooms

< Main >

渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガールのソース
Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce

< Dessert >

長野パープル サングリアのグラニテ
Nagano Purple Grapes with Sangria Granite

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール (ハートランドビール)

カクテル

ソフトドリンク (オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけ下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

14,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ～信州巨峰～
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

縞鯨 秋茄子 鬼灯

Yellow Jack with Autumn Eggplant and Ground Cherries

< 1st Hot Appetizer >

黒あわび茸 フリット ポルチーニ

Black Abalone Mushroom Fritter with Porcini

< 2nd Hot Appetizer >

フォアグラ寿司

Saute of Foie gras SUSHI Style

< Pasta >

生雲丹 イカ墨 タリオリーニ

Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

< Fish >

甘鯛 柚子 今市蕪 カルトッチョ

Cartoccio with Tilefish, Citron and Imaichi Turnip

< Main >

愛知牛 炭火焼き むかご

Charcoal Grilled Aichi Beef with Propagule

< Risotto >

ズワイ蟹 梅のリゾット

Snow Crab Risotto

< Dessert >

無花果 アッサム

Fig with Assam

Free Drink

赤ワイン・白ワイン

瓶ビール（ハートランドビール）

カクテル

ソフトドリンク（オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶）

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.

Private Room Plan

20,000

コース料理

< Specialty >

フォアグラ最中 ~信州巨峰~
Foie gras with Shinshu Gigantic Peak

< Appetizer >

縞鯨 秋茄子 鬼灯
Yellow Jack with Autumn Eggplant and Ground Cherries

< 1st Hot Appetizer >

黒あわび茸 フリット ポルチーニ
Black Abalone Mushroom Fritter with Porcini

< 2nd Hot Appetizer >

フォアグラ寿司
Saute of Foie gras SUSHI Style

< Pasta >

生雲丹 イカ墨 タリオリーニ
Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

< Fish >

甘鯛 柚子 今市蕪 カルトッチョ
Cartoccio with Tilefish, Citron and Imaichi Turnip

< Main >

愛知牛 炭火焼き むかご
Charcoal Grilled Aichi Beef with Propagule

< Risotto >

ズワイ蟹 めのリゾット
Snow Crab Risotto

< Dessert >

無花果 アッサム
Fig with Assam

Free Drink

赤ワイン・白ワイン(各3種類)

生ビール

ウイスキー

河文黒(日本酒)

カクテル

ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・烏龍茶)

※乾杯酒にスパークリングワインをご用意いたします。

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせ下さい。
Please don't hesitate ask about our menu's producing area or ingredients

表示価格は8%の税金と10%のサービス料を含んでおります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
All prices include 8% tax and 10% service charge. If you have any form of Food Allergy. Please notify notify staff.