

# PRIVATE ROOM COURSE

平日限定

15,000 (税サ込)

< Amuse >

長野県産シャインマスカット 水牛モッツアレラ 生ハム

< Appetizer >

伊勢マグロ 梶谷農園ハーブ カポナータ

< Hot Appetizer >

愛知県産KYファームバターナッツカボチャのスフォルマート

< Risotto >

秋刀魚と茸のリゾット 河文米

< Pasta >

紅ずわい蟹と唐墨 イカ墨のタリオリーニ

< Bread >

ニーナブリオッシュ

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 焦がしバターソース

< Main >

黒毛和牛の炭火焼き

or

飛騨牛ロースの炭火焼き (+¥3,000)

< Dessert >

長野県産洋梨ラヴィアンローゼ

## Free Drink

乾杯用スパークリングワイン

白ワイン

赤ワイン

ハイボール

瓶ビール

ソフトドリンク各種