

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:50]
ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー。

fleur フルール ¥2,780

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,680

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥880

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

選べるディナー前菜

今月のおすすめ

信州黄金シャモと黒アワビ茸のグリルマリネ

天龍村のゆず胡椒添え 《ディナー価格 + ¥300》

深い旨味の地鶏「信州黄金シャモ」と長野県産の風味豊かなアワビ茸を香ばしくグリルし、爽やかな香りとピリッとした辛味のゆず胡椒を添えました。

今月のおすすめ

瞬間燻製の信州サーモン

リングとクリームチーズのサラダ添え 《ディナー価格 + ¥300》

とろける舌触りの信州サーモンをお客様の目の前で瞬間燻製。旬の秋映リングのサラダと共に。

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダとヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで。

選べるディナーパスタ

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

信州サーモンと和ハーブのペペロンチーノ

天龍村のゆず胡椒を効かせて 《ディナー価格 + ¥300》

ピリッとした辛みと爽やかな風味のゆず胡椒を効かせたペペロンチーノに、しっとりレアにグリルした信州サーモンを添えて。

今月のおすすめ

やまゆり牛のボロネーゼ 自家製ペンネ

長野県産白アワビ茸のグリル添え 《ディナー価格 + ¥100》

肉の味が濃いやまゆり牛赤身をじっくりと赤ワインで煮込みました。食べ応えのあるジューシーな長野県産アワビ茸と共に。

スペイン産栗豚と茸のゴルゴンゾーラのクリームフェットチーネ

しっとりとした肉質の栗豚と風味豊かな茸に、香りが特長のゴルゴンゾーラチーズを合わせました。

選べるメイン料理

シェフの一押し

和牛肩ロース [クラシタ] のロースト 赤ワインソース

ハロウィンスイーツのドフィノア添え 《ディナー価格 + ¥800》

適度なサシが入った和牛肩ロース (クラシタ) のロースト。上品な甘みのハロウィンスイーツにクリームとナツメグを合わせて香ばしく焼き上げたドフィノアと。

今月のおすすめ

信州黄金シャモと白アワビ茸のソテー

ポルチーニのフォンドボーソース 《ディナー価格 + ¥500》

深い旨味の地鶏「信州黄金シャモ」と、こりっとした食感の長野県産アワビ茸を香ばしくソテーし、風味豊かなポルチーニのソースと合わせて。

スモークサーモンのグリル 葡萄のサラダ仕立て

冷燻製したサーモンを香ばしくグリル。旬を迎えたジューシーな葡萄のサラダと一緒に。

※アレルギー特定食材につきましてはスタッフまでおたずねください



RECOMMENDED
ラ・メゾン
つなげる
プロジェクト

長野県信州産のこだわり食材

東御市 信州黄金シャモ
地鶏の程よい歯ごたえと噛むほどにあふれる肉汁から鶏肉本来の旨味が感じられます。



安曇野市 信州サーモン
最新の技術で「ニジマス」と「ブラウントラウト」の交配により誕生。肉厚な紅色の身に旨味が凝縮され、とろける舌触り。



天龍村 天龍村ゆず胡椒
香りの強い天龍村の青柚子と青唐辛子を丁寧に加工し、半年以上熟成させた粗挽きの柚子胡椒。



中野市 白と黒のあわび茸
アワビのようなコリコリした食感と、強い旨味が特長。生産量が少ない珍しい品種。

