

## APPETIZERS ~ ワインに合う前菜料理 ~

### COLD DISH ~ 冷菜料理 ~

東京育ちのハーブサラダ アンチョビドレッシング 1,100 / H600  
Herb salad with anchovy dressing from tokyo local

長野 竹内きのご園より 1,300  
バイリングきのことアボカドのマリネ ミントの香り  
Marinated Biring jambo mushrooms and avocado with mint

季節のフルーツのリヨン風カプレーゼ 1,200  
Seasonal fruits ryon caprese

長野 信州サーモンのカルパッチョ 1,500  
酒粕と菊花のソースで  
Shinshu salmon carpaccio with sakekasu and chrysanthemum sauce

ウィンター マウンテンサラダ 1,600  
鈴也ファームの冬野菜とシャモロックの炙りササミで  
Mountain salad suzunari's vegetables and seard shamorock chicken

### WARM DISH ~ 温菜料理 ~

冬もあったか！オニオンたっぷりグラタンスープ 1,000  
Onion gratin soup

安曇野放牧豚の焼きソーセージとチーズフォンデュのソース 1,600  
Sauteed azumino sausage and cheese sauce

北海道 十勝若牛の牛ハツの瞬間スモークグリル 1,700  
コリアンダーのチェルムーラソースで  
Smoked and grilled beef heart with coriander sauce

安曇野 ニジマスのまるごとコンフィ 1,500  
ナスとミョウガ、大葉のサラダ仕立て  
Confit whole nijimasu confit with roasted eggplant and myoga ginger, shiso

銚子ヤリイカの魚醤と焦がしバターのソテー 1,700  
Sauteed choshi squid with butter and caper sauce

## BREAD

~ 自家製パン ~

バゲットパン 300  
Baguette

パン・ド・カンパーニュ 300  
Pain de campagne

パン・ド・ミー 300  
Pain de mie

パン盛り合わせ 500  
Assorted bread

## DRINK SET

ALL 200

~ ドリンクセット ~

コーヒー オレンジジュース  
(ホット or アイス) Orange juice  
Coffee(Hot or ice)

紅茶 自家製  
(ホット or アイス) 赤しそソーダ  
Tea(Hot or Ice) Red shiso soda

カフェラテ +100  
(ホット or アイス)  
Café latte(Hot or Ice)

## BISTRO & FRENCH TOAST ~ ビストロ料理とフレンチトースト ~

ビストロ料理に、特製のブリオッシュフレンチトーストがついた、  
ランチ気分のランチプレートです

匠の大山鶏 ムネ肉のレアグリル シャンピニオンソース 1,800  
Grilled daisendori chicken breast with mushroom and cream sauce

サーモンのソテー ラタトゥイユとポーチドエッグ 2,100  
Sauteed salmon with ratatouille and boiled egg

サロベツ エゾジカ肉のハンガリー煮込み“ゲーラッシュ” 1,900  
Stewd venison and braised paprika “goulash”

## DELICATESSEN PLATE ~ デリ料理の盛り合わせ ~

お肉と野菜デリのデリカテッセンプレート 1,600  
Homemade delicatessen plate

## SPECIAL STEAK ~ SARUのスペシャルステーキ 溶岩石グリル ~

長野 安曇野放牧豚の溶岩石グリル 2,500  
Lava stone grilled azumino hobokuton pork

北海道 サロベツベニソンより 2,700  
蝦夷シカ肉の溶岩石グリルステーキ  
Lava stone grilled Ezo venison

## PASTA & RICE ~ パスタ & ごはん ~

北海道 酪佳チーズをたっぷりかけたカチョ・エ・ペペ 1,100  
Butter and blackpeppr spaghetti “cacio et pepe”

ジビエミートソースのスパゲッティ 1,300  
Gibier meat sauce spaghetti

ニジマスと野菜の炊き込みSTAUBごはん 1,600  
Cooked brown rice and confit whole trout with vegetables

## DESSERT ~ 食後のデザート ~

大人のフォンダンショコラ 800 ベイクドチーズケーキ 800  
Fondant chocolate 新潟 大橋さんの柿を添えて  
Baked cheesecake with persimmon

アーモンド風味のブラマンジェ 800  
赤いベリーソース  
Baked cheese cake with persimmon