



Karuizawa Auberge de Primavera
Depuis 1996

Pyrenées

Lunch

前菜ビュッフェ

ピレネー風サラダ・パン

メインディッシュ【下記よりお選び下さい】

お一人様料金

- | | |
|----------------|--------|
| • 本日のパスタ ボロネーゼ | ¥2,400 |
| • 牛ロースステーキ | ¥3,150 |
| • 千代幻豚のソーセージ | ¥3,500 |



- | | |
|--|--------|
| • 若鶏 | ¥3,850 |
| 皮はパリッと香ばしく、お肉はふっくらジューシー。
1人前半身のご用意です。 | |



- | | |
|--|--------|
| • 長野県飯田産 千代幻豚【2名様より】 | ¥6,300 |
| 信州のブランド豚。ハーブやにんにくでマリネした
お肉は驚くほどジューシー。 | |



- | | |
|--|--------|
| • 国産特選骨付き熟成牛【2名様より】 | ¥9,850 |
| 2カ月間乾燥熟成(ドライエイジング)させることで
赤身の旨味を最大限に引き出しました。 | |

- | | |
|---|---------|
| • 国産フィレ肉【2名様より】※数量限定 | ¥10,750 |
| 国産特選骨付き熟成牛のフィレ肉。脂身は少なく
上質な赤身をお楽しみ頂けます。 | |

- | | |
|-----------------------|---------|
| • 国内産 A4 黒毛和牛 | ¥13,950 |
| 霜降りと赤身のバランスが絶妙に味わえます。 | |

※価格は税込み、お一人様の価格です。別途サービス料10%を申し受けます。

※3歳以上のお子様は料理をご注文下さい。10歳以上は大人とさせていただきます。

おすすめ料理

本日のポターージュ ¥400

お子様(10歳以下)メニュー

前菜ビュッフェプレート ¥1,200
本日のパスタ ¥1,300
ミニ牛ステーキ ¥1,600

ドリンクメニュー

【アルコール】

グラスワイン 赤/白 ¥600
スパークリングワイン ¥700
生ビール グラス ¥600
生ビール タンブラー ¥800

※グラスワイン、ボトルワインリストは別にございます。お申し付け下さい。

【ノンアルコール】

フラワーシャンパン (エルダーフラワー) ¥500
ノンアルコールビール ¥600
コーヒー (ホット/アイス) ¥500
アイスティー ¥500

ノンアルコールカクテルやジュースの詳細は
テーブルのポップ案内をご覧ください。



【本日のデザート】 ¥800
食後のお飲み物 (コーヒー/ハーブティー)

※テーブル会計でございます。
※テーブルのご利用は75分制です。