

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
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

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

信州サーモンと秋茄子のタルタル 安曇野わさびのサルサヴェルデ

安曇野の湧水で育ったサーモンとみずみずしい茄子をマリネにし 《ディナー価格 + ¥100》
まろやかなコクのあるわさびを使用したシェフ特製ソースと合わせて

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

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

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

秋刀魚と松茸のペペロンチーノ 香草パン粉を散らして

香ばしく焼き上げた秋刀魚と松茸のアーリオオーリオ 《ディナー価格 + ¥300》
バジルの香るパン粉をアクセントに

今月のおすすめ

信州サーモンと黒あわび茸の焦がしバターソース

しっとりとしたサーモンとコリッと食感のあわび茸を 《ディナー価格 + ¥100》
トロッと乳化した焦がしバターソースで

だいせんどり

大山鶏と焼き白菜のトマトクリームソース フェットチーネ

ジューシーな鶏モモ肉と焼き上げることで甘みが増した白菜を
酸味とコクのあるトマトクリームソースで

選べるメイン料理

シェフの一押し

信州りんご和牛のグリル ブルーベリーのソースで

りんご入り発酵飼料を食べ育った風味豊かで柔らかな和牛を 《ディナー価格 + ¥1,200》
香ばしくグリルし フォンドボーとブルーベリーを合わせたソースと共に

今月のおすすめ

本日鮮魚と松茸のアクアパッツァ

《ディナー価格 + ¥500》

ソテーした鮮魚を松茸と共にハーブや野菜、白ワインでじっくりと煮込み
旨みと秋の香りを凝縮したシェフアレンジのイタリア定番料理

栗豚のグリル キャラメリゼした信州りんご添え

バルサミコソース

しっとりやわらかく焼き上げた栗豚と旬のりんごを掛け合わせて

信州産のこだわり食材をご用意しています



りんご和牛信州牛



信州サーモン



安曇野わさび

詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。

RECOMMENDED

ラ・メゾン

つなげる

プロジェクト

2023.Oct.