

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

信州サーモンときのこのそば粉ガレット

《ディナー価格 + ¥100》

クリームチーズと自家製りんごジャムを合わせ、バルサミコソースをアクセントに

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

信州りんご和牛と御嶽はくさいのトマトクリームソース キタツラ

柔らかく煮込んだ和牛を酸味とコクのあるソースと共に

《ディナー価格 + ¥300》

正方形で弾力のあるキタツラで

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

素材の持つ旨みを活かした香り高いバターソースで

《ディナー価格 + ¥100》

大山鶏とカボチャのクリームソースフェットチーネ

香ばしくグリルしたもも肉の旨み染み込んだソース

ボルチーニの芳醇な香りをアクセントに

選べるディナーメイン

シェフの一押し

信州りんご和牛のグリル 安曇野わさびを添えて

とろける甘みと柔らかな肉質の黒毛和牛を

《ディナー価格 + ¥1,200》

フォンドボーソースで

今月のおすすめ

信州サーモンのムニエル きのこのポターージュに浮かべて

しっとり焼き上げたサーモンに信州産のきのこで作った

《ディナー価格 + ¥500》

香り豊かな自家製ポターージュと共に

山形豚のグリル りんごのキャラメリゼ添え

しっとりやわらかく焼き上げた肩ロースにはのかな酸味のバルサミコソースをアクセントに

信州産のこだわり食材をご用意しています



信州りんご和牛



信州サーモン



安曇野わさび



黒あわび茸

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。