

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
金曜日、土曜日 17:00-22:00 (last order 21:00)

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

¥3,480

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

¥4,380

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 ¥980

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

コンフィした信州福味鶏とシャインマスカットのインサラータ

しっとり柔らかく仕上げ バルサミコとワサビのソースがアクセント 《ディナー価格 +¥100》
サラダ仕立て

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

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

選べるディナーパスタ

今月のおすすめ

りんご^{おんたけ}和牛信州牛と御嶽はくさいのボロネーゼ フェットチーネ

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け

赤ワインとハーブでコクと酸味のある仕上がり

《ディナー価格 +¥300》

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》

信州福味鶏とりんごのペンネゴルゴンゾーラ

低温調理で仕上げた胸肉とブルーチーズの芳醇な香りのソース
りんごとくるみをアクセントに

選べるディナーメイン

シェフの一押し

りんご和牛信州牛のグリル

黒あわび茸の赤ワインソース

きのこの旨みとフォンドヴォーのコクを利かせた赤ワインソースと共に

《ディナー価格 +¥1,200》

今月のおすすめ

信州サーモンのムニエル

りんごと白ワインビネガーのクリームソース 《ディナー価格 +¥500》

りんごのすりおろしと果肉を加えた酸味と甘みのあるクリームソース

栗豚肩ロースのグリル 安曇野わさびのサルサヴェルデ

じっくり焼き上げた肩ロース
ワサビと醤油を加えたシェフオリジナルソースを添えて

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



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。