

## DINNER MENU



ごちそうを食べよう！  
お得な  
ディナーコース

¥ 2,000 ¥ 3,000 (税、チャージ料込み)

1. 本日の前菜
2. 季節野菜のサラダ
3. メインの肉 or 魚料理
4. パンの盛り合わせ or ライス
5. スープ or デザート

## メインの料理は

このページの料理からお好きなものを1つお選びください。

## スープは

- ・トマト&ロブスター (単品各 ¥ 350)
- ・スイートコーン
- ・オニオン から1つお選びください

## デザートは

メニューブック後のデザートページからお好きなものを1つお選びください。

プラス¥300 でスープとデザートのお両方を選ぶことができます。

プラス¥200 で食後のコーヒー又は紅茶を追加できます。

※二人でディナーコースのクーポンご利用の方は、2,000 円のコースをお選びください。差額のお支払いで、3,000 円のコースもお選びいただけます。パスタディナーコースのご利用も可能です。

## 肉料理&amp;魚料理

## チキンのマスタードハーブ焼き

鶏もも肉に粒マスタード・にんにく・ローズマリーをすり込んで皮をパリッと焼き上げます。コース¥2,000 単品¥680

(おつまみ用にカットできます)

## 豚ロース肉の赤ワイン煮込み

濃厚な味わいの煮込みはとても柔らかく仕上がっています。赤ワインにもぴったりな一品。コース¥2,000 単品¥720

(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## 塩熟成ポークステーキ

ボリュームたっぷり！180g「柔らかい！」と好評です。親しみやすい醤油ベースの味付けで、洋食屋のご馳走メニューです。

コース¥2,000 単品¥720 (おつまみ用にカットできます)

## 煮込みハンバーグ

煮込み用にふんわり柔らかく焼いたハンバーグをたっぷりのデミグラスソースで熱々に！ コース¥2,000 単品¥850

## 合鴨のコンフィ

表面は香ばしく、中はしっとり味わい深く、ほろほろと柔らか。コース¥3,000 単品¥1,800 (おつまみ用にカットできます)

## メカジキと季節野菜のトマト煮

くせがなく、さっぱりとしたメカジキをしっとりと調理します。さっぱりとした美味しさです。コース¥2,000 単品¥720

(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## エビとアボカドのグラタン

濃厚なエビのクリームソースにチーズをたっぷりとのせて熱々に焼きます。コース¥2,000 単品¥720

(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

かき  
牡蛎とキノコの

## ブルギニオンバターオーブン焼き

ガーリックバターは別名ブルギニオンバターと呼ばれています。白ワイン、パンとの相性抜群です。コース¥2,000 単品¥720 (おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## パン 3 種盛り合わせ 単品 ¥ 320

・豚のもつ煮定食 700円

豚のもつ煮、生卵、ライス、野菜サラダ

・煮込みハンバーグ定食 980円

煮込みハンバーグ、ライス、野菜サラダ

・チキンバターカレー定食 900円

チキンバターカレー、ライス、野菜サラダ

定食のお食事の場合、チャージはかかりません

毎日の夕飯を応援中！

ライス大盛サービス！

夜の鶏の唐揚定食 850円 食 屋

信州産鶏もも肉唐揚、山盛りキャベツです、ライス、味噌汁

・豚のしょうが焼き定食 900円 (肉倍量+400円)

信州ポークしょうが焼き、山盛りキャベツです、ライス、味噌汁

# Pizza pasta

今日はパスタで晩ごはん

## お得なパスタコースセット

(コース料金の指定のあるメニューはそちらの料金になります)

1. 本日の前菜
2. 季節野菜のサラダ
3. パスタ or ピザ or カレー
4. スープ or デザート

料理の選び方はディナーコースのページをご参照ください。

## パスタ

¥2,000 (税、チャージ料込み)

長野県産の小麦粉とデュラムセモリナ粉で打った生パスタを使用しています

タリオリーニ: そば状の細長パスタ      フィットチーニ: きし麺状の平麺パスタ

・ナスと自家製ソーセージとモッツアレラチーズの

トマトソース生パスタ(タリオリーニ) ¥1,000

・たっぷりキノコとトビッコのアーリオ・オーリオ

イタリアの魚醤を使った生パスタ(タリオリーニ) ¥1,000

・イワシとキャベツとドライトマトのアーリオ・オーリオ

生パスタ(タリオリーニ) ¥1,100

・つぶ貝と水菜のアーリオ・オーリオ

生パスタ(タリオリーニ) ¥1,300 (コースは¥2,300)

・ウニのクリームソース生パスタ(フィットチーニ)

¥1,300 (コースは¥2,300)

・エビとブロッコリーのトマトクリームソース

生パスタ(フィットチーニ) ¥1,100

・スモークサーモンとホーレン草のクリームソース

生パスタ(フィットチーニ) ¥1,000

・温野菜とゴルゴンゾーラのニョッキ ¥1,000

## ピザ

店で毎日こねるピザ生地は、配合を工夫し低温発酵で石釜焼きのピザを再現しました

・ニュージーランド産モッツアレラチーズのピザ ¥1,000

・水牛のモッツアレラチーズのピザ ¥1,200

(コースは¥2,200)さらにうまい! チーズ倍量できますプラス¥600

・オレンジとチーズのピザ

お好みでメープルシロップをかけて召し上がれ! ¥1,200

・自家製ソーセージとトロトロ卵のビスマルクピザ ¥1,200

## カレー

はじめました ちょっと本格カレーです...

・チキンバターカレー&ライス ¥800 (コースは¥1,800)

・チーズ焼きキーマカレーライス ¥800 (コースは¥1,800)

## パエリア



調理時間は最短で40分です。混雑時は60分以上お待たせします。

ご了承の上ご注文ください。ご注文は2人前から6人前をお願いします。

海と山からのミックスパエリア 1人前 ¥800

鶏肉とキノコのパエリア 1人前 ¥700

エビのパエリア 1人前 ¥700

スープにこだわってさらに美味しくなりました

鶏ガラと、エビの頭でスープをとるところから始めます。米は長野県産のコシヒカリ。スープが強いので、あえてサフランはあまりきかせていません。



ビールを飲むなら  
まずはこれを食べてみて！

店でこねて腸詰しています

**自家製ソーセージ**

**&フランクフルト**

ソーセージ&フランク盛り合わせ

3種 ¥460 6種 ¥900 9種 ¥1,350

フランクフルト 3種盛り合わせ ¥700

チョリツソ 3本盛り ¥350

発色剤、保存料など添加物は一切使用していません。



**小皿料理**

シャンピニオン ¥450

袋茸というキノコを特製のだしで炊き上げます。常連さん人気No1のつまみです。熱々を！



いかの一夜干の  
アンチョビソテー ¥550

真鯛のカルパチョ ¥600

ヤングコーンのチーズ焼き ¥450

タコの唐揚 ¥450

ゆでブロッコリー & タプナード ¥400

自家製ピクルス ¥480

自家製チーズ豆腐 & クラッカー ¥450

くるみゴルゴンゾーラ & ハニー ¥500

ちよつとずつチーズ 3種類 ¥450

カマンベールチーズ 1/4個 & クラッカー ¥350

ミックスナッツ ¥480

冷やしトマト ¥480

**しっかりおつまみ**

タンドリーチキン ¥650 オリジナルで配合した本格スパイス(カレー粉ではありません…)をたっぷり使って作りました。辛すぎません。

スパイシーフライドチキン 2P ¥500 追加 1P ¥250 **KOC**より美味しいんじゃないかな？ソーセージ作りで使う香辛料をブレンド。

店長の一押し！**ブタのもつ煮** ¥550 八丁味噌を使ってこってりと仕上げました。赤ワインにも合う味わいです。

洋食屋シリーズ **豚のしょうが焼き** ¥680 安心の甘辛味！

**フライドポテト**(パルメジャーノとローズマリーの香り) ¥550 ジャガイモを蒸すところから、コツがある。ただのフライドポテトじゃありませんよ！

**アランティーニ** 4個 ¥480 追加 1個 ¥120  
モッツアレラチーズ入りリゾットライスコロッケ

**エビ&ジャガマヨ** ¥750  
プリプリのエビとホクホクのジャガイモを濃厚マヨネーズソースでからめました。

**ジャガイモとベーコンのオムレツ** ¥650 具たくさんです

**きのこデミソースのオムレツ** ¥750 卵 4個をフワフワに♡

**みんなでおつまみ**

**スペイン産生ハム 3種盛り合わせ** ¥980

**チーズの盛り合わせ** ¥1,200



サラダ

食べる

人気No.1! ↓↓↓



**気まぐれクーカイサラダ** 季節の野菜や豆をたっぷり。野菜の仕入れの顔見せ的なサラダ。¥630

**アボカドと生ハムのサラダ** クリーミーなアボカドと生ハム、パルメジャーノを使ったサラダ。¥680

**生ハムを盛りすぎサラダ** これでもかって、生ハムをたっぷりと載せておつまみになるサラダ。¥1,100

**水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ** ぜいたくな一皿です。¥1,200

**トマトとアンチョビのサラダ** ビネガーと塩、オリーブオイルでシンプルに。おつまみになるね! ¥550

パンをつまみにピルピル

人気のピルピルが3種類になりました!!

弱火のオリーブオイルで具材を煮ると「ピルピル」って音がしてきます。これがこの料理の名前の由来。うま味がたっぷり染み出したオイルをパンに浸して食べる。これがなかなか美味しいのです。

ミニバケット 1本 ¥250

・エビのピルピル      ・カキとベーコンのピルピル

・イワシとジャガイモのピルピル 各 ¥820



当日OK♪ **飲み放題セットメニュー** お一人様¥4,000 (税込)

こちらのメニューから  
お一人につき2品お選びください

- ・気まぐれクーカイサラダ
- ・アボカドと生ハムのサラダ
- ・シャンピニオン
- ・生ハムの切り落とし
- ・ソーセージ3種盛り合わせ
- ・イカの一晩干のアンチョビソテー
- ・アランティーニ4個  
(リゾットライスコロッセ)
- ・タコの唐揚げ
- ・豚のもつ煮

こちらのメニューから  
お一人につき1品お選びください

- ・豚ロース肉の赤ワイン煮込み
- ・信州ポークステーキ 180g
- ・チキンのマスタードハーブ焼き
- ・エビじゃがマヨ
- ・牡蛎とキノコのブルギニオンバター  
オープン焼き
- ・モッツアレラチーズのピザ
- ・ナスと自家製ソーセージの  
トマトソース生パスタ
- ・エビのトマトクリームソースの生パスタ

さらに

- ・バケットスライスか  
バニラアイスをお選びください
- ・本日の前菜が付きます
- ・飲み物は飲み放題用のメニュー  
からお選びください
- ・飲み物は2時間で  
ラストオーダーとなります
- ・席のご利用はご注文から  
3時間までとさせていただきます

