

ディナーコースセット

税・チャージ料込み

¥2,000 ¥2,500 ¥3,000

本日の前菜

季節野菜のサラダ

メインの肉 または魚料理

パンの盛り合わせ またはライス

スープ またはデザート

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

マッシュルーム、トマト&ロブスター

スイートコーン or オニオン から

1つお選びください (単品各¥350)

デザートは

メニューブック後ろのページのデザートメニュー

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両方を

選ぶことができます。

プラス¥200 で食後のコーヒーまたは紅茶を

追加できます。



信州産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の一品。

コース¥2,000 単品¥720



アボカドとエビのオープン焼き

アボカドは焼くとホクホク！エビとの相性も抜群です。パルサミコソースで!!

コース¥2,000 単品¥880



信州産豚ロース肉のステーキ

ブランデー醤油バター

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



信州産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



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！パンとの相性も抜群です。

コース¥2,000 単品¥850



広島産カキとキノコのブルギニオン

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

3種のパンの盛り合わせ 1人前 ¥320



真鯛のソテー サフランソース

新鮮な真鯛の皮目をパリッと焼き上げました。サフランソースが香る！

コース¥2,500 単品¥1,300



ブイヤベース

お店で丁寧にとった魚の出汁でとびきり美味しいスープを作りました！

コース¥2,500 単品¥1,350



合鴨のコンフィ

鴨のオイルで煮た季節野菜を添えて

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



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

箸でも切れる柔らかさ。コク深く贅沢な味わい。

コース¥3,000 単品¥1,800

パスタディナーコースセット

税・チャージ料込み ¥2,000

本日の前菜

季節野菜のサラダ

好きな ピザ またはパスタ
スープ またはデザート

ピザ、パスタは

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

マッシュルーム , トマト&ロブスター

, スイートコーン or オニオン

から1つお選びください

デザートは

メニューブック後ろのページのデザートメニュー

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両方を

選ぶことができます。

プラス ¥200 で食後のコーヒーまたは紅茶を

追加できます。

Pizza

モッツアレラチーズのピザ

トマトソースをベースにモッツアレラチーズをたっぷりの
せてジェノバソースで香りまで美味しい ¥1,000

気まぐれミックスピザ

トマトソースにベーコンと季節の野菜をたっぷりのせ
た定番ピザです。 ¥1,100

温かいスープ 各 ¥350

🍷 ロブスターとトマトのスープ

🍷 マッシュルームスープ

🍷 スイートコーンスープ

🍷 オニオンスープ



たまねぎとアンチョビ・オリーブのピザ

じっくり炒めて甘みが出たたまねぎにアンチョビ・ブラッ
クオリーブ・パルメジャーノチーズをのせて焼き上げま
す。 ¥1,100

4種類のチーズのピザ

ゴルゴンゾーラを中心に、パルメジャーノ、モッツアレ
ラ、グリュエールチーズをたっぷり使いました

¥1,100



チーズとオレンジのピザ

たっぷりのチーズになんとオレンジの輪切りをのせて
焼き上げます。お好みでメープルシロップをかけて召
しあがれ！ ¥1,000

自家製ソーセージと玉子の

ピザビスマルク

自慢のソーセージをたっぷり使いました。 ¥1,200

Pasta

キノコ&とびっ子のイタリアの魚醤 &バター タリオリーニ

キノコがたっぷりのランチタイムで大人気の Pasta です
¥900

ペスカトーレ(漁師風)トマトソース タリオリーニ

シーフードをたっぷり使った贅沢 Pasta ¥1,200



エビのトマトクリームフィットチーネ

大ぶりな、ぷりぷりエビを濃厚なトマトクリームソー
スで絡めました。生パスタは急いで食べてね！ ¥1,000



つぶ貝のアーリオ・オーリオ・タリオリーニ

ぷりぷりの歯ごたえのつぶ貝、シャッキリの水菜。磯
の香りはあおさ、バターのコクと唐辛子。 ¥1,300



ウニのクリームソース フィットチーネ

ウニの濃厚な味わいがタマリマセン。 ¥1,300



温野菜とゴルゴンゾーラのニョッキ

本物ゴルゴンゾーラ！濃厚な味わいです。 ¥1,000



表示価格に消費税は含まれておりません

ピザ生地は低温発酵を新採用！オープンでピザストーンを使用しピザ釜の焼き上がりを再現しました！

人気！のパエリア

休前日など、混雑時は40分以上お待たせすること
もございますことをご了承下さい。



海と山からのパエリア

エビ、貝、鶏、キノコが入ったミックスパエリアです。オーダーが入ってから炊き始めるので、最短で40分ほどかかります。

M 2~3人前 ¥1,900 L 4~5人前 ¥2,400



自家製ソーセージの盛り合わせ

お店で腸詰する本格ソーセージは、信州ポークと自家栽培のハーブを使い丁寧に仕上げた自慢の一品です。

ソーセージ&フランクフルト盛り合わせ

3種盛り 460円 6種盛り 900円 9本盛り 1,350円



真鯛のカルパチョ

新鮮なマダイをシンプルにカルパッチョで。鯛はまるごと仕入れるので、この価格！ ¥600



気まぐれ^{クーカイ}kūkai サラダ

今日の仕入れの顔見せメニューです。季節野菜たっぷり、取り分けるサイズ。 ¥630



生ハム切り落とし お得

切り落としだからお値打ちです。 ¥480



アボカドと生ハムのサラダ

クリーム仕立て

完熟のアボカドをクリームドレッシングで和え、アクセントに自家製の大粒クルトンを加えて、食感も楽しいサラダに仕上げました。 ¥680

チーズの盛り合わせ ¥1,200

自家製ピクルスの盛り合わせ ¥450



チーズ豆腐とトマトのカプレーゼ

上質の豆乳とクリームチーズで作ったチーズ豆腐とフレッシュのトマトの相性は抜群です。モッツアレラチーズとは一味違ったヘルシーな一品です。 ¥550

・自家製ピクルスの盛り合わせ ¥450

・おつまみオリーブ ¥480

・冷やしトマト ¥450



シャンピニオン

袋茸というキノコを特製のだしで炊き上げます。一番人気のおつまみです。やけど注意！ ¥450



カキとキノコのブルギニオン&バケット

大粒の牡蠣が4つ。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。 ¥820

表示価格に消費税は含まれておりません



豚肉の赤ワイン煮込み & パケット

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の一品。 ¥820



あぶ 炙りイカのアンチョビソテー

香ばしく炙ったイカをアンチョビとニンニクで。 ¥600



アランティーニ

リゾットライスにモッツアレラチーズを入れたライスコロツケです。 4個 ¥480 (追加1個 ¥120)



豚ロース肉のステーキおつまみカット

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は、洋食屋のご馳走メニューです。 ¥720



エビのピルピル

エビの旨味が凝縮したオイルをパンに付けて召し上がれ！パケットも注文してね！ ¥820

ミニパケット

お店で焼き上げている自慢のパンです。そのままおつまみにも。 1本¥250



ラクレット風温野菜&パケット

or

ラクレット風ジャガイモ&ベーコン

「アルプスの少女ハイジ」の暖炉で溶かしたチーズをジャガ芋やパンにかけて食べるシーンを見たことあります？スイスの伝統料理です。チーズが冷めて固まる前に、熱々を召し上がれ。 各¥650



スパイシーフライドチキン

K●C より美味しい？じゃないかって思います。揚げたてをどうぞ!! 2P ¥500 1P 追加 ¥250



エビ&じゃがマヨ

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！ ¥750



カマンベールチーズの丸焼き

オープンで丸ごと焼いたカマンベールチーズを鉄板の上で崩して召し上がっていただきます。

1コ丸ごと ¥1,100 ハーフカット¥600



居酒屋さんのタコの唐揚

あまり居酒屋には行かないという方のために定番メニューを入れてみました。ジューシーです。 ¥450



ベーコンとジャガイモのオムレツ

たっぷり具沢山の定番オムレツ！トマトソースたっぷりで仕上げます。 ¥650

カマンベールチーズ入りオムレツ ¥680



フライドポテト

パルメジャーノとローズマリーの香り

ただのフライドポテトじゃないですよ。 ¥550

表示価格に消費税は含まれておりません

ディナータイムは 17:00オープン

21:00でメニューが変わります

カフェ&パーティタイム 21:00~24:00

21:00以降はチャージ料がかりません

本日運転される方へ

酒類の提供は一切いたしません。ご了承ください。駐車場サービス券の発行はしません

駐車場サービス券の発行について

提携駐車場

トイゴパーキング、平和パーキング
ポエム、セントラルパーキング他
駐車券をご提示いただくと、お一人様のご
利用金額 1,500 円以上で1時間分、4,000
円以上のご利用で2時間分のパーキングチ
ケットを差し上げます。ランチもOKです！乗
り合わせて来ていただけるとご利用料金を
合算出来るので、長時間のご利用もお得
ですよ！セントラルパーキングは 1,500 円の
ご利用で1時間20分間のご利用チケット
となるのでお得です。ただし、当店で飲酒を
された方には発券いたしません。団体での
宴会ご利用時は別途ご相談ください。

お子様連れのお客様へ

お子様連れでのご来店も歓迎いたします
が、子供用のイス、食器等の設備のご用意
はございませんのでご了承ください。また、店
内でのお子様の独り歩き、おむつ交換、ベビ
ーカーの持ち込みはご遠慮ください。ほかの
お客様のご迷惑にならないようご配慮くださ
い。

テーブルチャージについて

ディナータイムはお一人様¥300のテーブル
チャージをいただいております。お通しの一皿
をサービスでお出ししております。ただし、ご
宴会のプラン、ディナーコースにはチャージ代
が含まれております。

喫煙に関するポリシー

店内は分煙としておりますが、ご予約の都
合により禁煙とさせていただく場合がございます。
あらかじめご了承ください。なお、21:00
以降のパーティタイムでは店内での喫煙がOK
となりますので、こちらもご了承ください。

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様につき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
- ・炙りイカ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ケ)
- ・タコの唐揚

こちらのメニューからお一人様につき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
- ・エビマヨ
- ・牡蠣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
- ・ゴルゴンゾーラと温野菜のニョッキ
- ・エビのトマトクリームソースの生パスタ(フィットチーニ)

本日の前菜が付きます

バニラアイスかパケットスライスをお選びください

プラス¥400でデザートメニューから

お好きなデザートを1つ追加できます

飲み物は飲み放題用のメニューからお選びください

2時間でラストオーダーとなります

席のご利用は3時間までとさせていただきます