

Dinner

17:00P.M.~21:00P.M.(L.O.20:30)



国産一本うな重

野沢菜入りやたら・安曇野山葵・信州産茸入りお吸い物付き

¥7,000



国産牛リブロースのステーキ

¥4,600



信州サーモンのひつまぶし御膳

味噌汁・和風ピクルス・薬味付き

〈お召し上がり方〉

1膳目 お茶碗に盛りそのままお召し上がりください。

2膳目 薬味を加えお召し上がりください。

3膳目 薬味とお出汁をかけてお召し上がりください。

4膳目 3つの中で1番美味しかった食べ方でお召し上がりください。

¥4,000



国産豚フィレ肉のカツレツ

～アメーラトマトとアンチョビの焦がしバター醤油風味～

¥2,500

お食事セット

ご飯セット（ご飯・味噌汁）

¥500

パン

¥500

À la carte

レンコンチップス	¥600
五郎兵衛米の煎餅	¥600
野菜スティック 信州味噌マヨネーズ	¥900
生ハムと彩り野菜のサラダ	¥1,600
生ハムと彩り野菜のサラダ ハーフサイズ	¥1,300
信州産キノコのソテー 温製サラダ	¥1,600
信州産キノコのソテー 温製サラダ ハーフサイズ	¥1,300
信州サーモンと真鯛のカルパッチョ	¥1,800
生ハムとチーズの盛り合わせ	¥2,300
タパスの盛り合わせ トスタススタイル	¥2,500
トリッパと豆のトマト煮込み バケット付き	¥1,500
天使の海老と信州産キノコの香草バターソテー	¥2,800
ソーセージ盛り合わせ	¥1,500
信州蓼科牛の牛すじ大根	¥1,800
串揚げ 本日の5種盛り合わせ	¥2,000
カマンベールのアヒージョ	¥2,800
お子様プレート (ハンバーグ、海老フライ、ソーセージ、フライドポテト、ボールライス)	¥2,000





◇ パスタ

信州産キノコのクリームパスタ ～トリュフの香り～	¥2,500
トマトスープパスタ～バジルと焦しチーズ～	¥2,500
冷製パスタ とうもろこしソースと生ハム	¥2,500

◇ 魚料理

真鯛のステーキ トマトケツパーソース	¥2,000
--------------------	--------

◇ 肉料理

信州福味鶏のステーキ	¥2,500
鹿ロースのステーキ リンゴ味噌	¥3,000

◇ お食事

信州サーモンと刻み野菜の味噌漬け入り だし汁茶漬け	¥800
ご飯セット（ご飯・味噌汁）	¥500
パン	¥500
一口そば	¥500

◇ デザート

本日のアイス・シャーベット	¥800
---------------	------

◇料金には消費税が含まれております。 ◇産地情報は係にお尋ねください。

Seizan Golf Course

