



## Dinner Menu

18:00 - 21:00

(Last entry 20:00 / L.O.20:30)

〔ながのテロワール〕

長野の食材が自然と形を成し、素材が持つ力を活かした食材に“作らせてもらう”料理。

〔税別価格を表示しております。〕

### 季節のテロワールコース

(アミューズ / 前菜2～3品 / 魚 / 肉 / デザート / 茶)

### Seasonal Terroir Course

(Amuse / Appetizer 2-3 dishes / Fish / Meat / Dessert / Tea)

¥7,500

### イカザコース

(アミューズ / 前菜3～4品 / 魚 / 肉 / 鰹の一品 / デザート / 茶)

### Ikaza Course

(Amuse / Appetizer 3-4 dishes / Fish / Meat / Salmon dish / Dessert / Tea)

¥9,200

### たんのコース

(アミューズ / 前菜4～5品 / 魚 / 肉 / 鰹の一品 / デザート / 茶)

### Tanno Course

(Amuse / Appetizer 4-5 dishes / Fish / Meat / Salmon dish / Dessert / Tea)

¥11,200

### ワンプレートディナー

### One Plate Dinner

¥4,000

※表示価格は税別料金です。