

## Lunch Menu

11:30 - 14:00 (L.O.13:30)

### 〔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。



メインが選べる

#### プリフィックスコース Short Terroir Course

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / メイン料理 (魚 or 肉) / デザート / コーヒー)  
(Amuse / Appetizer / Soup / Bread / Main dish [ Fish or Meat ] / Dessert / Coffee)

¥3,630



#### テロワールコース Terroir Course

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚料理 / 肉料理 / デザート / コーヒー)  
(Appetizer / Soup / Bread / Fish / Meat / Dessert / Coffee or Tea)

¥5,500



#### シェフおまかせランチコース Chef's Omakase Lunch Course

(前菜 / スープ / パン / メイン料理 [魚 or 肉] / デザート / コーヒー)  
(Appetizer / Soup / Bread / Main dish [Fish or Meat] / Dessert / Coffee)

前日までの予約制

¥2,750



#### 季節の和会席 Kaiseki

(焼八寸 / 造里 / 小鍋 / 油物 / 食事 / 温物 / 心)

(Appetizer / Sashimi / Small pot / Fried food / Rice dish / Hot food / Dessert)

前日までの予約制

¥2,750

※表示価格は消費税・サービス料込みの料金です。