



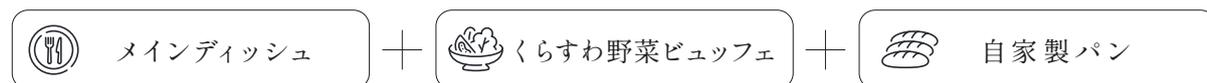
# Course menu

## 野菜ビュッフェ付きコース

Lunch course with vegetable buffet

信州の食材をふんだんに使ったコースには、  
すべて「くらすわ野菜ビュッフェ」と  
「自家製パン」がセットになります。

[セット内容]



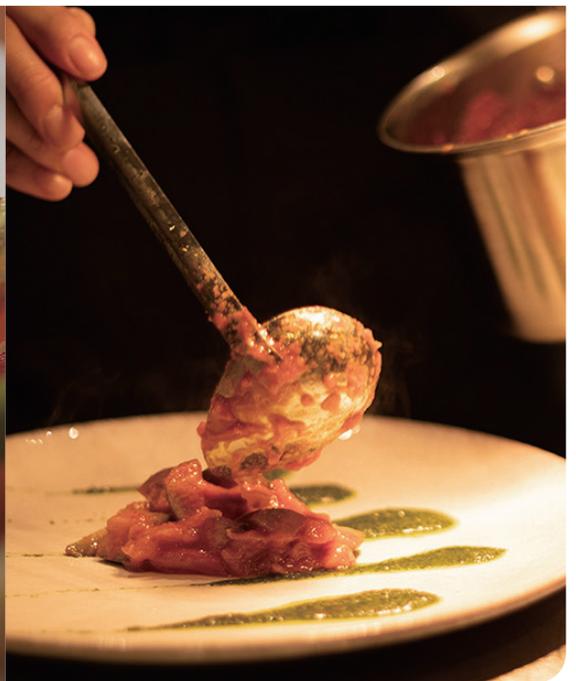
メインディッシュは、  
肉料理／魚料理／パスタ／ピッツアなど5種類からお選びいただけます。

## くらすわ野菜ビュッフェ

CLASUWA Vegetable buffet

信州の食材をふんだんに使ったコースには、  
こだわりの「くらすわ野菜ビュッフェ」がセットになります。  
生野菜だけでなく、自家製モッツアレラチーズやスープ、  
自家製パンなども充実。  
素材本来の味わいが活きる、自家製ドレッシングで  
お楽しみください。





シン シュウ ジューシー ポーク  
信州十四豚

## メインディッシュ

Main dish



### 信州十四豚ロース

やわらかローストポークステーキ ¥3,200(税込)

ローストオニオンのフォンドボーソースとニンジンのピューレ  
香味野菜を添えて

“Shinshu Juicy Pork” Loin Tender Pork Loin Steak

Roasted Onion Fond de Veau Sauce and Puréed Carrot with Aromatic Vegetables

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]



### 鮮魚のカツレッツ

¥3,000(税込)

イタリアンパセリのヴェルデと信州十四卵のタルタル

Fresh Fish Cutlet

Italian Parsley Verde and “Shinshu Juicy Egg” Tartare

[アレルギー物質(特定原材料8品目):卵・小麦・乳]



## メインディッシュ

Main dish



信州十四豚パンチェッタとトリュフ香る

シャンピニオンクリームパスタ ¥2,900(税込)

Truffle sauce and Champignon Cream Pasta  
With Shinshu Juicy Pork Pancetta

[アレルギー物質(特定原材料8品目):乳・小麦]



ピッツァ マルゲリータ

¥2,800(税込)

自家製モッツアレラチーズとオリジナルサラミ

Pizza Margherita  
Freshly Homemade Mozzarella Cheese and Original Salami

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]



ピッツァ クアトロフォルマッジ

¥2,900(税込)

4種のチーズ 信州産はちみつ

Pizza Quattro Formaggi  
Four Kinds of Cheese and Shinshu Honey

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]



赤ワイン



白ワイン



スパークリング



ハーブカクテル

※お料理に合うおすすめのお酒のマークが表記されています。

## お子様メニュー Kids' Menu

(小学生以下限定)

ラザニア

¥1,200(税込)

Lasagna

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

野菜ビュッフェ

¥750(税込)

Vegetable Buffet



# デザート

Dessert

## デザートセット

Dessert and drink set menu

お好みのデザートドリンクとセットでどうぞ。

コーヒーセット ¥900(税込)

Coffee Set

お好みのデザート一品とハンドドリップコーヒーがセット

フレッシュハーブティセット ¥1,000(税込)

Fresh herbal tea set

お好みのデザート一品と本日のフレッシュハーブティがセット

## デザート単品

### ティラミス

Tiramisu

イタリアのマスカルポーチーズと  
エスプレッソを使った人気デザート

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・卵・乳]

¥600(税込)



### かぼちやのバスクチーズケーキ

Pumpkin Burnt Basque Cheesecake

かぼちやをたっぷりと使った  
しっとりなめらかなチーズケーキ

[アレルギー物質(特定原材料8品目):卵・乳]

¥600(税込)



### シャインマスカットのパンナコッタ

Shine Muscat Panna Cotta

純生クリームの濃厚な味わい、  
シャインマスカットのコンフィチュール添え

[アレルギー物質(特定原材料8品目):乳]

¥600(税込)



# ドリンクメニュー

Drink menu

## 信州産 赤ワイン Shinshu red wine

ボー・ルージュ 2022 安曇野ワイナリー ..... glass ¥1,100(税込) / bottle ¥7,200(税込)  
Beau Rouge 2022 Azumino winery

長野県産のメルロ87%、山葡萄11%、ブラッククィーン2%を使用しました。  
オーク樽による熟成で、バランスのとれた穏やかな酸味、果実味主体のミディアムボディに仕上げています。

楠R 2019 楠わいなリー ..... glass ¥1,300(税込) / bottle ¥9,500(税込)  
Kusunoki R 2019 Kusunoki Winery

ボルドー系黒ブドウ3種を「品種ごと」「畑ごと」に樽で約1年熟成。  
代表の楠が様々なブレンドパターンを試行錯誤した結果に辿り着いた、楠らしいエレガントな味わいです。

## 信州産 白ワイン Shinshu white wine

ボー・ブラン 2022 安曇野ワイナリー ..... glass ¥900(税込) / bottle ¥6,500(税込)  
Beau Blanc 2022 Azumino winery

カベルネフラン、メルロ等の黒ブドウ主体のブランドノワール(黒ブドウから造る白ワイン)  
をブレンドした新感覚の白ワイン。  
とても珍しいタイプの白ワインです。穏やかな酸味とコクのある味わい。

リースリング 2021 楠わいなリー ..... glass ¥1,300(税込) / bottle ¥9,500(税込)  
Riesling 2021 Kusunoki Winery

自社栽培のリースリングをステンレスタンクで丁寧に発酵させ、  
白桃や洋梨などの甘い香りにオレンジピールの爽やかな香りや白い花の華やかな香りを際立たせました。  
キリッとした酸が後味を引き締めます。

※飲酒運転禁止(車両を運転してお帰りのお客様にはアルコール類のご提供はできませんのでご了承ください。)

※20歳未満のお客さまの飲酒は固くお断りいたします。

## イタリアの自然派・赤ワイン Italian organic red wine

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ ..... glass ¥770(税込) / bottle ¥4,600(税込)  
Sangiovese di romagna

全て手摘みで収穫された、力強いサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャを100%使用。  
フレッシュさを活かすために“ステンレスタンク”で6ヶ月熟成させ、さらに瓶の中で2~3ヶ月寝かせています。  
すぐに飲んでも数年後に飲んでも、変わらないフレッシュ感を味わえます。

チャッコ・ダ・コルモーネ ..... glass ¥880(税込) / bottle ¥5,300(税込)  
Ciacco da colmone

しっかりした骨格&複雑かつスパイシーですが、パワフルというよりはエレガントな味わい。  
熟成チーズから赤身肉の煮込み料理やジビエにまで合う、飲み応えのある1本に仕上がっています。

ナイガルテン・ロッソ ..... glass ¥1,080(税込) / bottle ¥6,500(税込)  
Naigarten rosso

自然派「ビオ・ディナミ」こだわりの生産者Gradizzoloが、自ら一押しする自信作。  
プルーンやいちじく、ブルーベリーを思わせる熟成した香り、そしてやわらかな味わいの中に感じる  
「まろやかなタンニン」の味わい。年間3000本程の生産量の希少なワインです。

パッショーネ・ランゲ・ロッソ ..... glass ¥1,400(税込) / bottle ¥8,500(税込)  
Passione Langhe rosso

この地方の土着品種・固有品種3種を用いて作られたエレガントな赤ワイン。  
経験と技術、そして最大のパッショーネ“情熱”を注いで造り上げた、まさにワイナリーを体現する1本です。

## イタリアの自然派・白ワイン Italian organic white wine

トレッビアーノ ルチアーノ ..... glass ¥850(税込) / bottle ¥5,100(税込)  
Trebiano Luciano

キレのある酸味とコクのボリュームが程良い為、甘みを感じる食材(パスタやエビ・イカ等のシーフード等)と  
相性はバッチリ。ミネラリーなニュアンスは脂性の物とのバランスを取ってくれるので、  
脂の乗った魚料理とのマリージュもお楽しみいただけます。

イル・ビアンコ・デルモーロ ..... glass ¥850(税込) / bottle ¥5,100(税込)  
Il Bianco del moro

イタリアを代表する黒ブドウ品種サンジョヴェーゼで醸造した珍しい白ワイン。  
サンジョヴェーゼならではの酸味とふくよかさを感じる骨格のある白ワインで、料理によって味わいが変わる  
面白みがあります。魚介のグリルやオリジナルブランド豚「信州十四豚」とのマリージュもおススメです。

シャルドネ ルチアーノ ..... glass ¥980(税込) / bottle ¥5,900(税込)  
Chardonnay Luciano

樽香が利いたワインの長所を十分に残しつつ、個性的すぎず、食事に合わせやすい  
シャルドネをイメージして、Lucianoが仕上げました。香りもコクもしっかりありますが、後味もすっきりしており、  
食事のお供としてぴったりです。

## スパークリング 🍷 Sparkling

クレマン ド リムー ..... glass ¥900(税込) / bottle ¥5,000(税込)  
Cremant de limoux

## シードル 🍷 Cidre

たかやしろ シードル 360ml(辛口) ..... bottle ¥2,200(税込)  
TAKAYASHIRO CIDRE (DRY)

たかやしろ シードル 360ml(甘口) ..... bottle ¥2,200(税込)  
TAKAYASHIRO CIDRE (SWEET)

## ビール 🍺 Beer

ペローニ ..... ¥900(税込)  
Pelsoni

アサヒドライゼロ ..... ¥550(税込)  
Asahi dry zero

## カクテル 🍸 Cocktail

クラフトジン「香の森」とフレッシュハーブで作るオリジナルドリンクなど、  
ここでしか味わえないカクテルをご用意しております。

香の森 × fever-tree ジントニック レギュラー ..... ¥950(税込)  
Original Gin and tonic

香の森 × fever-tree ジントニック ハーブ ..... ¥1,000(税込)  
Original Gin and tonic with herb

ミントモヒート ..... ¥800(税込)  
Mint mojito

カンパリロック (レモンバーム) ..... ¥600(税込)  
Campari rock with herb

カンパリソーダ ..... ¥600(税込)  
Campari soda with lemon

ドライベルモット ..... ¥600(税込)  
Dry vermouth

## ゼロアルコールカクテル Ⅲ Non alcohol cocktail

フレッシュハーブを使用した、カクテルのようなゼロアルコールドリンクです。

fever-tree ベリー&ソーダ .....	¥800(税込)
Berry syrup with soda	
fever-tree ハーブ&トニック .....	¥800(税込)
Fresh Herb with tonic	
fever-tree タイム&ライム ドライジンジャーエール .....	¥800(税込)
Extra Ginger ale	
ゆずゼロモヒート .....	¥550(税込)
Citron zero mojito	
塩レモネード .....	¥550(税込)
Salt lemonade	

## コーヒー、ハーブティ Coffee,tea

ハーブティ フレッシュハーブが爽やかな、オリジナルブレンドのハーブティです。

フレッシュハーブティ .....	¥700(税込)
Fresh Herbal Tea	

コーヒー やわらかくコクと苦味、雑味のないクリーンな後味を楽しめるよう、  
くらすわのためだけに特別に作られたブレンドです。

ハンドドリップ コーヒー .....	¥550(税込)
Original Coffee	
エスプレッソ .....	¥500(税込)
Espresso	
カフェラテ .....	¥550(税込)
Café latte	
キャラメルラテ .....	¥600(税込)
Caramel latte	
アイスカフェラテ .....	¥550(税込)
Iced cafe latte	
アイスコーヒー .....	¥500(税込)
Iced coffee	

お茶	南信州産 和紅茶 .....	¥450(税込)
	Shinshu Japanese tea	
	ゆず茶 .....	¥450(税込)
	Citron tea	

## ソフトドリンク Soft drink

信州産りんごジュース .....	¥600(税込)
Shinshu apple juice	
信州産ぶどうジュース .....	¥600(税込)
Shinshu grape juice	
ジンジャーエール .....	¥450(税込)
Ginger ale	