

シンシュウジューシーポーク
信州十四豚

前菜

Appetizers

彩りサラダ ¥900(税込)

House Green Salad

[アレルギー物質(特定原材料8品目):胡麻ドレッシング(アレルギー:卵・小麦)]

自家製モッツアレラチーズのカプレーゼ(限定) ¥1,000(税込)

Freshly Homemade Mozzarella Cheese with tomato and basil sauce

[アレルギー物質(特定原材料8品目):乳]

自家製フォカッチャ(6枚) ¥500(税込)

Homemade Focaccia(6pieces)(limited quantity)

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦]

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 ¥1,800(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]



鮮魚のカツレット

¥1,600(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 ¥1,600(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

¥1,500(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

¥1,600(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]



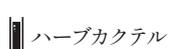
赤ワイン



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]



※くらすわ野菜ビュッフェのご提供はございません。

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ネチーズと
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)



かぼちゃのバスクチーズケーキ

Pumpkin Burnt Basque Cheesecake

かぼちゃをたっぷり使った
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
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 | |