

à table			Chefs' Specialties			(税/サ拔)		
Charcuterie selection			Entrée			Burger/Sausage		
シャルキュトリー セレクション			Roasted Beef Sirloin with Jerusalem artichoke, Brussels sprouts & Carrot Puree, Madeira Wine Sauce			Minemura Japanese beef 100% KIKYO original Hamburger Nozawana, Cabbage, Anchovy, Marinated Turnip, Beetroot White Radish, Red-leaved chicory, Mushroom, Blue Cheese Sauce		
Jambon blanc	ジャンボンブラン	2735 (2200)	長野県産国産牛サーロインのロティ 100g マデラワインソース			峯村牛 1 0 0 %KIKYO バーガー		
Pate de campagne	パテドカンパーニュ	1989 (1600)	菊芋・芽キャベツ・えのきセック・金時人参ピューレ・紫キャベツ			野沢菜のナッタード・高原キャベツ・アンチョビ・蕪マリネ・ピーツ・大根春菊・平茸・菊芋・アカシソ, アトリエドフロマージュブルーチーズソース		
Assorted 3kinds Charcuterie	3 種盛り合わせ		Confit Pork Shoulder Loin with Bacon & Cabbage, Celeriac Puree, 白馬豚肩 ロースコンフィ			Assorted Shinshu Sausage – Plain・Herb & Chorizo - 信州豚のソーセージ盛り合わせ		
	ジャンボンブラン・パテドカンパーニュ・モルデッラ	half 3232 (2600) share 4848 (3900)	ピーツと胡桃のコンディモン			プレーン・ハーブ & チョリソ		
Potage of Local Fermer's Pumpkin & Sweet Potatoes	信州かぼちゃとさつまいものポタージュ	1616 (1300)	ベーコン・キャベツ・切干大根・白花豆・柚子のコンフィチュール・根セロリピューレ					
	干しぶどう・バルサミコのチュイル・スパイシーカシューナッツ・胡桃オイル		Roasted Chicken Thigh with Lily Root Velouté & Nozawana Tapenade			White Chocolate Mont Blanc – Chestnut Cream Cake- , Cassis Sauce		
Jambon Blanc Ham & Winter Root Vegetables-	ジャンボンブランと冬の根菜サラダ	2237 (1800)	福味鶏もも肉のロティ ゆり根のヴルーテと野沢菜のタプナード			ホワイトチョコのモンブラン カシスと小布施栗のアイス添え		
Yogurt Sauce			白菜マッシュ・カリフラワー・舞茸・白舞茸・さつまいもチップ・ざくろピューレ			栗甘露煮・メレンゲ・カシスムース・小布施栗アイス・カシスソース		
	ジャンボンブラン・里芋・人参・玉葱・ピーツとヨーグルトソース		Seared Shinshu Salmon, Local mushrooms Sauce			Parfait of Amazake – Non alcoholic Sweet Sake- with Mugwort Rice Cake		
			信州サーモンのミキュイ 信州きのこのソース			千曲錦の甘酒とよもぎのパフェ		
			赤大根のマリネ・蓮根・ほうれん草・牛蒡フリット・赤大根のセック・市田柿			よもぎブリュレ・金柑・柚子・市田柿・甘酒ソルベ・わらび餅・カラメルチュイル・くるみ		
Starter			Pasta & Pizza			Sweet Delicacies		
Fresh Green Salad	高原野菜のグリーンサラダ	half 1616 (1300) share 2103 (1700)	Tagliolini pasta with Jambon Blan Ham, Tomato Sausage Sauce			Galette of Apple with caramel Sauce, Lemon & Vanilla Ice Cream		
Fresh Lettuce with original Tofu Caesar dressing	高原レタスのシーザースタイル	half 1740 (1400) share 2237 (1800)	信州豚のラグーとジャンボンブラン タリオリーニ			紅玉りんごとキャラメルのカレット レモンバニラアイス		
Consomme Soup with Gold Leaf & Puffs	コンソメスープ プチシューと金箔添え	1740 (1400)	Fettuccine Cream Pasta with Turnip & Leek			Mousse of Blueberry with Japanese Black Tea Jelly		
Minestrone Soup	田中さんのお野菜ミネストローネ	1492 (1200)	かぶとポワローのクリームパスタ フェットチーネ			浅科ブルーベリーのムースと南信州 和紅茶のジュレ		
Assorted Appetizer-Tapas-	タパス盛り合わせ	3 kinds 1679 (1350) 5 kinds 2176 (1750)	Amera Tomato Margherita Pizza			Ice Creams – Kyoho Grape, Yoghurt, Chocolate Mint or Vanilla –		
			アメーラトマトのマルゲリータピザ			アイスクリーム –巨峰・ヨーグルト・チョコミント・バニラー		
Sandwiches & Rice			Entrée			Add on side		
Club Sandwiches -Avocado・tomato・bacon・fried egg-	クラブサンドウィッチ-アボカド・トマト・ベーコン・レタス・フライドエッグ-	2735 (2200)	Grilled Shinshu wagyu Beef Tenderloin Steak 150g			May Queen Potatoes French Fries		
Minemura Beef Cheese Burger	峯村牛ビーフチーズバーガー	3232 (2600)	りんご育ち信州和牛フィレ肉グリル 5 種のコンディメント			メイクインのフレンチフライ		
Soy meat & Mushroom Tomato Risotto	大豆ミートと信州きのこのトマトリゾット	2486 (2000)	Grilled Pork Loin Steak with Bone 300g			Fried Chicken 福味鶏フライドチキン		
			骨付き信州豚ロースのグリル 5 種のコンディメント			Fish & Chips フィッシュ&チップス		
			Confit Sanadamaru Chicken Thigh, balsamic sauce			Roasted Mushrooms 信州きのこのロースト		
			真田丸地鶏もも肉のコンフィ バルサミコソース			Sauteed Spinach ほうれん草のソテー		
			Staub-Hot Pot- with King-char fish & Taro, Soy Sauce butter			Steamed Vegetables 温野菜盛り合わせ		
			大王イワナと里芋のストウブ煮 醤油麴バター添え			Garlic Baguette ガーリックパン		
			Pan-fried Yellowtail with Rice Crust, Leek Oil			Steamed Local Rice 佐久五郎兵衛米のライス		
			寒ブリのポワレ 黒米と赤米のおこげに熱々のねぎオイルで					

Lunch Set Menu

~ à table Set Lunch ~

2486 (2000)

Potage of Local Farmer's Pumpkin & Sweet Potatoes
信州かぼちゃとさつまいものポタージュ

Tagliolini pasta with Jambon Blan, Tomato Sausage Sauce
信州豚のラグーとジャンボンブラン タリオリーニ

Or または

Fettuccine Cream Pasta with Turnip & Leek
かぶとポワローのクリームパスタ フェットチーネ

Or または

Fish & Chips
フィッシュ&チップス

Or または

Keema Curry Rice - Minced meat Curry - with Poached egg
キーマカレー ターメリックライス 半熟卵添え

Tea or Coffee
紅茶 または コーヒー

~ KIKYO Set Lunch ~

3978 (3200)

Assorted Appetizer -2kinds Tapas-
タパス 2種盛り

Potage of Local Farmer's Pumpkin & Sweet Potatoes
信州かぼちゃとさつまいものポタージュ

Seared Shinshu Salmon, Local mushrooms Sauce
信州サーモンのミキュイ 信州きのこのソース

Or または

Minemura Japanese beef 100% KIKYO hamburger
峯村牛 100% KIKYO バーガー

Or または

Roasted Chicken Thigh with Lily Root Velouté & Nozawana Tapenade
福味鶏もも肉のロティ ユリ根のヴェルーテと野沢菜タペナード

Or または

Shinshu Beef Rice Bowl
信州和牛のビーフ丼

Parfait of Amazake - Non alcoholic Sweet Sake-
with Mugwort Rice Cake
千曲錦の甘酒とよもぎのプチパフェ

Or または

Mousse of Blueberry with Japanese Black Tea Jelly
浅科ブルーベリーのムースと南信州 和紅茶のジュレ

Tea or Coffee
紅茶 または コーヒー

Dinner Set Menu

~ atable Set Dinner ~ 9074(7300)

Assorted Appetizer -5kinds Tapas-
タパス 5 種盛り合わせ

Minestrone Soup
田中さんのお野菜ミネストローネ

Pan-fried Yellowtail with Rice Crust, Leek Oil
寒ブリのポワレ 黒米と赤米のおこげに熱々のねぎオイルで
Or または

Roasted Beef Sirloin with Jerusalem artichoke,
Brussels sprouts & Carrot Puree, Madeira Wine Sauce
長野県産国産牛サーロインのロティ 100g マデラワインソース
菊芋・芽キャベツ・えのきセック・金時人参ピューレ・紫キャベツ

Mousse of Blueberry with Japanese Black Tea Jelly
浅科ブルーベリーのムースと南信州 和紅茶のジュレ

Tea or Coffee

紅茶 または コーヒー

~ KIKYO Set Dinner ~ 12990 (10450)

Assorted Appetizer -5kinds Tapas-
タパス 5 種盛り合わせ

Potage of Local Farmer's Pumpkin & Sweet Potatoes
信州かぼちゃとさつまいものポタージュ

Seared Shinshu Salmon, Local mushrooms Sauce
信州サーモンのミキュイ 信州きのこのソース

Grilled Shinshu wagyu Beef Tenderloin Steak 60g
りんご育ち信州和牛フィレ肉グリル-60g-
5 種のコンディメント

White Chocolate Mont Blanc - Chestnut Cream Cake- , Cassis Sauce
ホワイトチョコのモンブラン

カシスと小布施栗のアイス添え

Tea or Coffee

紅茶 または コーヒー

~ Kids Set Dinner ~ 3729 (3000)

Pumpkin Soup / Hamburger steak / Deep-fried Prawn / French Fries / Green
Salad / Steamed Rice or Milk Bread / Strawberry Cake-

かぼちゃスープ・ハンバーグ・エビフライ・

フライドポテト・サラダ・ご飯またはミルクパン・苺ケーキ