

# à table

## Chefs' Specialties

(税/サ抜)

Charcuterie selection		Starter
<b>シャルキュトリー セレクション</b>		
Jambon blanc	ジャンボンブラン	2735 (2200)
Pate de campagne	パテドカンパーニュ	1989 (1600)
Assorted 3kinds Charcuterie		
<b>3種盛り合わせ</b> -ジャンボンブラン・パテドカンパーニュ・モルデッテ-		
	half 3232 (2600)	share 4848 (3900)
Potage of Fresh Cabbage		
<b>高原キャベツのポタージュ</b>		1740 (1400)
マイクロアオシソ・ほうれん草のチュイル・紫キャベツのエチューベ・ピーマンオイル		
Terrine of Pork, Beetroots & Carrot Salad		
<b>信州太郎ぼーくのテリーヌ サラダ仕立て</b>		2610 (2100)
バルサミコソース・茄子ピューレ・黄ピーツと黄人参のマリネ・ナスタチウムオイル		

Roasted Beef Sirloin with Radish and Mashed Basil Potato, Diable Sauce		Entrée
<b>長野県産国産牛サーロインのロティ</b> 100g ディアブルソース		6588 (5300)
菊・ミニラディッシュ・リナリア・オリーブパウダー・バジルマッシュ・バジルオイル		
Confit of Pork Shoulder Loin Miso, Nozawana & Tomato Vinaigrette Sauce		
<b>白馬豚肩ロースコンフィ</b> 雁喰い味噌と野沢菜のサルサ		4351 (3500)
野沢菜のサルサ・雁喰い味噌・レタス・松の実ピューレ・ディルオイル		
Ballottine of Chicken Thigh with Onion & Plum Coulis, Japanese Pepper Sauce		
<b>福味鶏もも肉のバロティーヌ</b> 新玉ねぎと梅のクーリ		4102 (3300)
白いんげん豆ピューレ・スナップエンドウ・グリーンピース・赤玉葱ピクルス・実山椒ソース		
Confit of Smoked King-char fish, Seafood Broth		
<b>大王イワナの軽いコンフィ</b> スープ仕立て		3729 (3000)
茗荷・ズッキーニ・プロッコリー・パプリカマリネ・葉にんにくオイル・菊・マリーゴールド		

Minemura Japanese beef 100% KIKYO original Hamburger		Burger/Sausage
Tea leaves, Garlic sprouts, Snape peas, Ginger, Bell pepper, Eggplant, Miso, Myoga, Tomato, Plum, Rocket, Shiso, Mint		
<b>峯村牛 100% KIKYO バーガー</b>		3978 (3200)
茶葉・にんにくの芽・スナップ・新生姜のガリ・パプリカ・茄子・みそだれ 茗荷・アメラと梅干のマリネ・ルッコラ・大葉・ミント		

Assorted Shinshu Sausage - Plain・Herb & Chorizo -		Sweet Delicacies
<b>信州豚のソーセージ盛り合わせ</b> -ブレソ・ハーブ & チョリ-		3978 (3200)

Yogurt Soufflé Glacé with Strawberry & Kiwi, Bracken Starch Dumpling		Sweet Delicacies
<b>安曇野ヨーグルトのスフレグラッセ</b> フルーツわらび餅添え		1740 (1400)
エルダーゼリー・苺・キウイ・ラズベリーチュイル・ディルシャンティ		

Parfait of Apricot Ice Cream & Coffee Mousse		Sweet Delicacies
<b>信州産あんずとコーヒーのパフェ</b>		1989 (1600)
松代杏のアイス・杏ピューレ・ドライ杏・コーヒームース・ココアガレット・コーヒータイル		

## Starter

Fresh Green Salad		
<b>高原野菜のグリーンサラダ</b>	half 1740 (1400)	share 2237 (1800)
Fresh Lettuce with original Tofu Caesar dressing		
<b>高原レタスのシーザースタイル</b>	half 1989 (1600)	share 2486 (2000)
Consomme Soup with Gold Leaf & Puffs		
<b>コンソメスープ</b> プチシューと金箔添え	1865 (1500)	
Minestrone Soup		
<b>田中さんのお野菜ミネストローネ</b>	1740 (1400)	
Assorted Appetizer-Tapas-		
<b>タパス盛り合わせ</b>	3 kinds 1865 (1500)	5 kinds 2486 (2000)

## Sandwiches & Rice

Club Sandwiches -Avocado・tomato・bacon・fried egg-		
<b>クラブサンドウィッチ</b> -アボカド・トマト・ベーコン・レタス・フライドエッグ-	2735 (2200)	
Minemura Beef Cheese Burger		
<b>峯村牛ビーフチーズバーガー</b>	3480 (2800)	
Soy meat & Mushroom Tomato Risotto		
<b>大豆ミートと信州きのこのトマトリゾット</b>	2735 (2200)	
Beef Stroganoff with Turmeric Rice		
<b>国産牛のビーフストロガノフ</b> ターメリックライス添え	3729 (3000)	

## Pasta & Pizza

Tagliolini pasta with Jambon Blan Ham, Tomato Sausage Sauce	
<b>信州豚のラグーとジャンボンブラン</b> タリオリーニ	2735 (2200)
Fedelini pasta Tomato & Caper 'Aglio e olio', Sardines & Japanese pepper	
<b>イワシと実山椒の'アーリオ オーリオ' フェデリーニ</b>	2735 (2200)
Amera Tomato Margherita Pizza	
<b>アメラトマトのマルゲリータピザ</b>	2735 (2200)

## Entrée

Grilled Shinshu wagyu Beef Tenderloin Steak 150g	
<b>りんご育ち信州和牛フィレ肉グリル</b> 5種のコンディメント	12430 (10000)
Grilled Pork Loin Steak with Bone 300g	
<b>信州太郎ポークのトマホークグリル</b> 5種のコンディメント	4848 (3900)
Confit Sanadamaru Chicken Thigh, balsamic sauce	
<b>真田丸地鶏もも肉のコンフィ</b> バルサミコソース	4848 (3900)
Pan-fried Cram & Grunt, Tomato pistou sauce	
<b>蛤とイサキのポワレ</b> トマトのピストゥソース添え	4351 (3500)
Simmered Conger Eel and Touya potato with Tapioca Chip & Bamboo Charcoal Crust	
<b>穴子ととうやの軽い煮込み</b> タピオカチュイルと竹炭パン粉	4102 (3300)

## Sweet Delicacies

(税/サ抜)

Cheese Cake of Apple & Walnut with Apple Ice Cream	
<b>りんごと胡桃のチーズケーキ</b> りんごアイス添え	1740 (1400)
Brulee of Matcha & Green peas with Green peas Ice Cream	
<b>抹茶と青豆のブリュレ</b>	1740 (1400)
Ice Creams -Kyoho Grape, Yoghurt, Chocolate Mint or Vanilla-	
<b>アイスクリーム</b> -巨峰・ヨーグルト・チョコミント・バニラー-	746 (600)
Assorted Fruits	
<b>フルーツ盛り合わせ</b>	3729 (3000)
Amazon Cacao Chocolate Frappuccino	
<b>アマゾンカカオのショコラフラペチーノ</b>	1492 (1200)
Banana Milkshake	
<b>バナナとオプセ牛乳のシェイク</b>	1243 (1000)
Assorted Shinshu Cheese	
<b>信州チーズの盛り合わせ</b>	half 1989 (1600) share 3232 (2600)

## Add on side

May Queen Potatoes French Fries		
<b>メイクインのフレンチフライ</b>	half 994 (800)	share 1367 (1100)
Fried Chicken	<b>福味鶏フライドチキン</b>	1865 (1500)
Fish & Chips	<b>フィッシュ&amp;チップス</b>	1989 (1600)
Roasted Mushrooms	<b>信州きのこのロースト</b>	1492 (1200)
Sauteed Spinach	<b>ほうれん草のソテー</b>	994 (800)
Steamed Vegetables	<b>温野菜盛り合わせ</b>	1616 (1300)
Garlic Baguette	<b>ガーリックパン</b>	373 (300)
Steamed Local Rice	<b>佐久五郎兵衛米のライス</b>	373 (300)

## Lunch Set Menu

### ~ à table Set Lunch ~ 2735 (2200)

Potage of Fresh Cabbage  
高原キャベツのポタージュ

\*\*\*\*\*

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

Fedelini pasta Tomato & Caper & Olives Sauce,  
Sardines & Japanese pepper

イワシと実山椒のプッタネスカ フェデリーニ

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 ~ 4351 (3500)

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

\*\*\*\*\*

Potage of Fresh Cabbage  
高原キャベツのポタージュ

\*\*\*\*\*

Confit of Smoked King-char fish, Seafood Broth  
大王イワナの軽いコンフィ スープ仕立て

Or または

Minemura Japanese beef 100% KIKYO hamburger

峯村牛 100% KIKYO バーガー

Or または

Confit Pork Shoulder Loin

Miso, Nozawana & Tomato Vinaigrette Sauce

白馬豚肩ロースコンフィ 雁喰い味噌と野沢菜のサルサ

Or または

Shinshu Beef Rice Bowl

信州和牛のビーフ丼

\*\*\*\*\*

Parfait of Apricot Ice Cream & Coffee Mousse  
信州産あんずとコーヒーのプチパフェ

Or または

Cheese Cake of Apple & Walnut with Apple Ice Cream

りんごと胡桃のチーズケーキ りんごアイス添え

\*\*\*\*\*

Tea or Coffee

紅茶 または コーヒー

## Dinner Set Menu

### ~ atable Set Dinner ~ 9447(7600)

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

\*\*\*

Simmered Conger Eel and Touya potato  
with Tapioca Chip & Bamboo Charcoal Crust  
穴子ととうやの軽い煮込み タピオカチュイルと竹炭パン粉  
Or または

Roasted Beef Sirloin with Radish and Mashed Basil Potato, Diable Sauce  
長野県産国産牛サーロインのロティ 100g ディアブルソース  
筍・ミニラディッシュ・リナリア・オリーブパウダー・バジルマッシュ・バジルオイル

\*\*\*

Brulee of Matcha & Green peas with Green peas Ice Cream  
抹茶と青豆のブリュレ

Tea or Coffee

紅茶 または コーヒー

### ~ KIKYO Set Dinner ~ 13673 (11000)

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

\*\*\*

Potage of Fresh Cabbage  
高原キャベツのポタージュ

\*\*\*

Confit of Smoked King-char fish, Seafood Broth  
大王イワナの軽いコンフィ スープ仕立て

\*\*\*

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

\*\*\*

Yogurt Soufflé Glacé with Strawberry & Kiwi, Bracken Starch Dumpling  
安曇野ヨーグルトのスフレグラッセ フルーツわらび餅添え

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



## Seasonal Special Lunch Menu

15<sup>th</sup> May ~ 30<sup>th</sup> June

¥9,323 (7500)

### 野沢菜 × フロマージュ × そばチュイル

信州を代表する野沢菜を発酵の旨みとして捉え、クリーミーなフロマージュと合わせました。香ばしく焼き上げたそばのチュイルが食感のアクセントとなり、信州らしい一皿の始まりを軽やかに演出します。

### 信州サーモン 柑橘マリネ ハーブサラダ仕立て

上質な脂を持つ信州サーモンを爽やかな柑橘でマリネし、軽やかに仕上げました。ハーブやマイクロリーフの香りとともに、初夏の清涼感を感じていただける一皿です。

### 新玉ねぎと甘酒のポタージュ

やわらかな甘みを持つ新玉ねぎに、発酵のやさしいコクをもつ甘酒と白樺の樹液を合わせたポタージュ。素材本来の甘さを引き立てた、身体に染み渡るような味わいです。

### 大王イワナのポワレ

#### 木の实バターと茜さすのヴァンプランソース

清流で育った大王イワナを香ばしくポワレに。木の実のコクを加えたバターと、佐久の日本酒を使った爽やかな酸味のヴァンプランソースで。

### 信州鹿のロースト

#### ビーツとキノコ 雁喰い味噌とバルサミコのソース

力強い旨みを持つ信州鹿をしっとりローストに。土の香りを感じるビーツやキノコを添え、発酵の深みをもつ雁喰い味噌とバルサミコで奥行きのある味わいに仕上げました。

### 安曇野ヨーグルトのスフレグラッセ

#### フルーツわらび餅添え

爽やかな酸味の安曇野ヨーグルトを軽やかなスフレグラッセ。やわらかな口当たりのフルーツわらび餅とともに、食後に心地よい余韻を残します。

### パン

ライスファイン、プティミッシュ

### Noawana × Fromage × Soba Tuile

Noawana is green vegetables which represents Nagano prefecture mixed with cream cheese, served with baked Soba wheat.

### Marinated Shinshu Salamon with Herb Salad

Marinated Shinshu Salmon belly with citrus fruits, served with herbs. Along with the scent of herbs allows you to feel the freshness of early summer.

### Potage of Spring Fresh Onion & Sweet Sake

Potage made with sweet fresh onion and sweet sake.  
Add white birch juice

### Pan-fried King-char fish

with nuts flavored butted and white wine sauce is made with butter with the richness of nuts, local sake and white wine

### Roasted Local Venison Meat

#### Beetroots and mushrooms, black beans miso & balsamic sauce

Black beans miso which is made in Saku tasted sweet and rich. Served with beetroots and mushroom that feel the aroma of the soil.

### Azumino Yogurt Souffle Glacé

#### Fruits warabi mochi-rice cake-

Azumino yogurt with a refreshing sour taste into a light soufflé  
With bracken-starch dumplings

### Bread

Rice flour bread & whole grain bread

