

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 Obuse Chestnuts' Puree, Red wine butter &Madeira Wine Sauce			Minemura Japanese beef 100% KIKYO original Hamburger Miso Mayonnaise, Red Leaf, Blamley Apple, Mushrooms, Cidre Onion, Smoked Gouda Cheese, Nozawana Tartar		
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)	小布施栗 マッシュ・赤ワインバター・シャドークイーン・蓮根・ピーツフライ・アカシソ			信州みそマヨネーズ・レッドリーフ・プラムリー・キノコソテー・シードルオニオン 燻製ゴーダ・野沢菜のタルタルソース・マイクロ野沢菜		
Assorted 3kinds Charcuterie			Confit of Pork Shoulder Loin with Yuzu Flavored Shiitake Mushroom Gratin, Apple Sauce			Assorted Shinshu Sausage – Plain・Herb & Chorizo -		
3 種盛り合わせ -ジャンボンブラン・パテドカンパーニュ・モルター-			信州黒豚肩 ロースのロティ 華椎茸のグラチネ柚子風味			信州豚のソーセージ盛り合わせ -プレーン・ハーブ & チョリ-		
half 3232 (2600) share 4848 (3900)			カダイフ・キャベツ・しば漬けのサルサ・もって菊・ピーツ塩・リンゴソース					
Potage of Butternut pumpkin with Walnuts			Poached Chicken Breast with Mushroom, Supreme Sauce			Mont Blanc Obuse Chestnuts with Roasted Green Tea Foam		
信州産バターナッツかぼちゃのポタージュ			福味鶏胸肉のポシェ シュプレームソース			小布施栗のモンブラン 紅玉林檜 南信州和紅茶		
胡桃・シェリービネガーとかぼちゃのチュイル			マッシュルーム・焼き葱・舞茸・ほうれん草・さつまいも・赤大根マリネ・菊			オブセ牛乳のブランマンジェ・焦がしバター克蘭ブル・ほうじ和紅茶・紅葉チュイル		
Shinshu Salmon & Cured Ham, Seasonal Vegetables Salad			Pan-fried Marinated King-char fish Porcini Mushroom & Blue Cheese Cream Sauce			Parfait of Nagano Purple Grape with Spicy madeleine & Vanilla Ice Cream		
信州サーモンと生ハム 秋野菜のサラダ			大王イワナのポワレ きのことブルーチーズのソース			ナガノパープルとスパイスのパフェ		
柿・栗・かぼちゃ・舞茸マリネ・さつま芋とレンコンチップ・柚子胡椒と白味噌ディップ			りんごバター・かぼちゃのピクルス・そばフリット・カリフラワー・アカシソ			ナガノパープル・コリアンダーメレンゲ・ナツメグ&グローブマドレーヌ・バニラアイス シナモンシャンティ・白ワインゼリー・ナガノパープルジュレ		
Starter			Pasta & Pizza			Sweet Delicacies		
Fresh Green Salad			Tagliolini pasta with Jambon Blan Ham, Tomato Sausage Sauce			Cheese Tarte of Pear & Purple Sweet Potatoes with Chocolate Ice Cream		
高原野菜のグリーンサラダ			信州豚のラグーとジャンボンブラン タリオリーニ			和梨と紫芋のチーズタルト チョコアイス添え		
half 1740 (1400) share 2237 (1800)			Cream Spaghetti of Shinshu Salmon & Maitake Mushroom			Almond & Walnuts Chocolate Cake, Sweet Potato Ice Cream		
Fresh Lettuce with original Tofu Caesar dressing			信州サーモンと舞茸のクリームパスタ スパゲッティーニ			さつまいもとナッツのガトーショコラ さつまいもアイス		
高原レタスのシーザースタイル			half 1989 (1600) share 2486 (2000)			Ice Creams – Kyoho Grape, Yoghurt, Chocolate Mint or Vanilla –		
Consomme Soup with Gold Leaf & Puffs			Amera Tomato Margherita Pizza			アイスクリーム – 巨峰・ヨーグルト・チョコミント・バニラー		
コンソメスープ プチシューと金箔添え			アメーラトマトのマルゲリータピザ			Assorted Fruits		
Minestrone Soup						フルーツ盛り合わせ		
田中さんのお野菜ミネストローネ						Amazon Cacao Chocolate Frappuccino		
Assorted Appetizer-Tapas-						アマゾンカカオのショコラフラペチーノ		
タパス盛り合わせ						Banana Milkshake		
3 kinds 1865 (1500) 5 kinds 2486 (2000)						バナナとオブセ牛乳のシェイク		
Sandwiches & Rice			Entrée			Add on side		
Club Sandwiches -Avocado・tomato・bacon・fried egg-			Grilled Shinshu wagyu Beef Tenderloin Steak 150g			May Queen Potatoes French Fries		
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-			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 half 994 (800) share 1367 (1100)		
2735 (2200)			Grilled Pork Loin Steak with Bone 300g			Fried Chicken 福味鶏フライドチキン		
Minemura Beef Cheese Burger			信州太郎ぼーくのトマホークグリル 5 種のコンディメント			Fish & Chips フィッシュ&チップス		
峯村牛ビーフチーズバーガー			Confit Sanadamaru Chicken Thigh, balsamic sauce			Roasted Mushrooms 信州きのこのロースト		
3480 (2800)			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		
Soy meat & Mushroom Tomato Risotto			Grilled Tilefish with Shungiku -Crown Daisy-, à la nage of Pernod & Shio Koji			Steamed Vegetables 温野菜盛り合わせ		
大豆ミートと信州きのこのトマトリゾット			甘鯛の松笠焼 春菊のチュイル ベルノー酒と塩麴のナージュ			Garlic Baguette ガーリックパン		
2735 (2200)			Ajillo -Garlic oil dish- of Isaki Grunt & Pearl Barley, Yuzu Pepper Dip			Steamed Local Rice 佐久五郎兵衛米のライス		
Beef Stroganoff with Turmeric Rice			イサキともち麦のアヒージョ 柚子胡椒ディップ					
国産牛のビーフストロガノフ ターメリックライス添え								
3729 (3000)								

Lunch Set Menu

~ à table Set Lunch ~ 2735 (2200)

Potage of Butternut pumpkin with Walnuts
信州産バターナッツかぼちゃのポタージュ

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

Cream Spaghetti of Shinshu Salmon & Maitake Mushroom
信州サーモンと舞茸のクリームパスタ スパゲッティーニ

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 Butternut pumpkin with Walnuts
信州産バターナッツかぼちゃのポタージュ

Pan-fried Marinated King-char fish
Porcini Mushroom & Blue Cheese Cream Sauce
大王イワナのポワレ きのことブルーチーズのソース

Or または

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

Or または

Confit of Pork Shoulder Loin
with Yuzu Flavored Shiitake Mushroom Gratin
信州黒豚肩ロースのロティ 華椎茸のグラチネ柚子風味

Or または

Beef & Mushroom, Garlic Rice Omelette
あいだのたまご&キノコのビーフオムライス

Parfait of Nagano Purple Grape with Spicy madeleine
& Vanilla Ice Cream
ナガノパープルとスパイスのプチパフェ

Or または

Cheese Tarte of Pear & Purple Sweet Potatoes
& Chocolate Ice Cream
和梨と紫芋のチーズタルト チョコアイス添え

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

Grilled Tilefish with Shungiku -Crown Daisy-,
à la nage of Pernod & Shio Koji
甘鯛の松笠焼 春菊のチュイル ペルノー酒と塩麹のナージュ

Or または

Roasted Beef Sirloin with Obuse Chestnuts' Puree,
Red wine butter & Madeira Wine Sauce
長野県産国産牛サーロインのロティ 100g マデラソース
小布施栗マッシュ・赤ワインバター・シャドークイーン・蓮根・ピーツフライ・アカシソ

Mont Blanc Obuse Chestnuts with Roasted Green Tea Foam
小布施栗のモンブラン 紅玉林檎 南信州和紅茶
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 Butternut pumpkin with Walnuts
信州産バターナッツかぼちゃのポタージュ

Pan-fried Marinated King-char fish
Porcini Mushroom & Blue Cheese Cream Sauce-
大王イワナのボワレ きのことブルーチーズのソース

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

Almond & Walnuts Chocolate Cake, Sweet Potato Ice Cream
さつまいもとナッツのガトーショコラ さつまいもアイス
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

1st October ~ 31st October

¥9,323 (7500)

バターナッツかぼちゃのタルト

秋を代表するバターナッツかぼちゃをなめらかなムースに仕立て、小さなタルトに詰めました。ローストした胡桃の香ばしさをアクセントに、秋の訪れを感じる一口からコースが始まります。

信州秋野菜のアンサンブル

信州で育った旬の野菜を、それぞれの個性が最も引き立つよう異なる調理法で仕立てました。林檎の爽やかな酸味と甘み、パプリカの香りを添え、信州の実りを一皿に表現しています。

やまこきのご園舞茸

蕎麦の実リゾット

軽井沢のやまこきのご園で大切に育てられた舞茸を香ばしくロースト。蕎麦の実リゾットと合わせ、仕上げにきのこのコンソメを目の前で注ぐことで、森を思わせる豊かな香りをお楽しみいただけます。

信州サーモンのミキューイ

シードルブルーブラン

やさしい甘みのカリフラワーとともにご用意しました。信州産シードルを使った軽やかなブルーブランがサーモンの旨味を引き立てます。

藁で燻した信州フランス鴨ロースのロティ

信州フランス鴨ロースを丁寧にロティし、仕上げに藁で香り付け。牛蒡の風味と初夏に収穫したサワーチェリーの酸味を合わせ、信州の里山を思わせる一皿に。

小布施栗のモンブラン

紅玉林檎 南信州和紅茶

小布施栗をモンブランに仕立て、紅玉林檎の酸味と南信州産和紅茶を焙じたフォームとパウダーが、香ばしい余韻を演出す。

パン

ライスファイン、プティミッシュ

Butternut Pumpkin Tart

Butternut pumpkin, which represents Autumn vegetables, made into a smooth mousse tart. The course begins with a bite that feel the arrival of Autumn. Nt.

Shinshu Autumn Vegies Ensemble

Feel and enjoy local seasonal vegetables which are cooked different method . With the refreshing sourness and sweetness of apples and the aroma of paprika.

Yamako Maitake Mushroom

Roasted fragrant Maitake mushroom grown in Karuizawa. Enjoy with Soba -back wheat risotto and pouring mushroom consommé in front of your dish.

Shinshu Salmon Mi-cuit

Half cooked -medium rare- Salmon with cidre & white wine butter sauce.

Roasted Local Duck Loin

Shinshu French duck which is brand-name of Local Farmers.
Enjoy with the acid of the sour cherry harvested by our staff in early this summer.

Obuse Chestnut Mont Blanc

Obuse is the small town in Nagano which is famous for high quality chestnuts, grape and apple. Made Mont Blanc cake with Obuse Chestnuts and Houjicha- roasted Japanese black tea- foam.

Bread

Rice flour bread & whole grain bread