

# Dinner A la carte

## タパス Tapas

olive cocktail

オリーブのカクテル

¥600 (税込660)

Semi-dried tomatoes preserved in herb oil

セミドライトマトのハーブオイル漬け

¥600 (税込660)

liver paste~Served with Melba toast~

鶏のレバーペースト ~バゲット付き~

¥800 (税込880)

Raw ham

生ハムの原木切り落とし

¥900 (税込990)

Cheese platter

チーズ盛り合わせ

3種盛 ¥1,500 (税込1,650)

種類は日替わりです。詳しくはスタッフまで。

5種盛 ¥2,000 (税込2,200)

## 冷前菜 Cold appetizer

Pate de campagne

パテ・ド・カンパーニュ (田舎風パテ)

¥1,300 (税込1,430)

Selvatica and mushroom salad topped with grated Parmesan cheese

セルバチカとマッシュルームとパルミジャーノのサラダ ¥1,800 (税込1,980)

Caprese salad with Karuizawa tomatoes and buffalo mozzarella

軽井沢産トマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼ

¥2,200 (税込2,420)

Assortment of appetizer

前菜の盛り合せ

¥2,200 (税込2,420)

Pate de Campagne, Raw ham, olive cocktail, Two articles of deli, Salada

〈デリ 2種/パテ・ド・カンパーニュ/オリーブ/生ハム/サラダ/クラッカー〉

# Dinner A la carte

## 温前菜 Hot appetizer

Kitakaruizawa Mushroom and Shrimp Ajillo  
北軽井沢産キノコとエビのアヒージョ ¥1,600 (税込1,760)

Warm Boudin Noir Terrine  
ブーダンノワールの温かいテリーヌ ¥1,800 (税込1,980)  
フランス産の豚肉とバスクを代表するスパイスを使用した伝統料理。  
赤ワインとの相性は最高です。信州産りんごのキャラメリゼを添えて。

Additive-free sausages (plain & herb) from Sausage Workshop 『PORCO』  
御代田 『ソーセージ工房PORCO』の  
無添加ソーセージ (プレーン&ハーブ) ¥2,000 (税込2,200)

Homemade focaccia  
自家製フォカッチャ (2個) ¥300 (税込330)

## スープ SOUP

Minestrone  
ミネストローネ ¥800 (税込880)

Clam chowder  
クラムチャウダー ¥800 (税込880)

## パスタ PASTA

Eggplant and zucchini lasagna  
自家製ボロネーゼとベシヤメルソースを使用した季節野菜のラザニア  
¥1,400 (税込1,540)

Shinshu Pork Amatriciana with Parmigiano  
信州豚のアマトリチャーナ 削りパルミジャーノ生パスタのキタツラ  
¥2,000 (税込2,200)

Truffle-scented bacon and mushroom cream sauce, garnished with fresh truffles  
『トリュフ香る』自家製ベーコンのクリームソース  
生パスタのタリオリーニ  
¥3,500 (税込3,850)

# Dinner A la carte

## 魚料理 FISH

---

Shinshu salmon in pie ~Japanese taiyaki style~

信州サーモンのパイ包み焼き ~鯛焼き風~

¥ 2,200 (税込2,420)

鯛焼き型のサーモンパイ。ソース・ヴァンプランとともに。

## 肉料理 MEAT

---

Confit of Shinshu free-range chicken with whole grain mustard

信州地鶏のコンフィ

~佐久市『Maru Cafe』の粒マスタード添えて~

¥ 2,400 (税込2,640)

Cercle's Special Roast Beef with Gravy Sauce

セルクル特製ローストビーフ

¥ 2,700 (税込2,970)

Akagi beef hamburger steak

赤城牛のハンバーグ (200g)

¥ 3,000 (税込3,300)

Akagi beef lean steak

赤城牛 (ウチモモ) のステーキ (150g)

¥ 5,200 (税込5,720)

## デザート DESSERT

---

Nougat Glacé

ヌガーグラッセ

¥ 900 (税込990)

ヌガーグラッセはしゅわっと軽い口当たりのアイスデザート。

キャラメリゼしたナッツと長野県産白桃ドライフルーツの楽しい食感。

Tart with Shinshu Apples and Almonds

信州産りんごとアーモンドのタルト

¥ 900 (税込990)

Assorted Ice Cream (2 Flavors)

アイス 2 種盛り合わせ ~軽井沢産苺を添えて~

¥ 800 (税込880)

フレーバーはスタッフまでお尋ねください

Custard pudding

カスタードプリン

¥ 500 (税込550)