

CERCLE DINNER Prefix COURSE

The dinner course includes homemade focaccia.
<ディナーコースには自家製フォカッチャがつきます>

Amuse

ひと口のお楽しみ

Appetizer

前菜

Please choose one item from the list below.

(下記より一品お選びください)

Pate de campagne

パテ・ド・カンパーニュ

Colorful Vegetable Terrine

彩野菜のテリーヌ

Caprese salad with Karuizawa tomatoes and buffalo mozzarella

軽井沢産トマトと水牛のモッツアレラのカプレーゼ +¥500 (税込550)

Soup

本日のスープ

Main Dish

Please choose one item from the list below.

(下記より一品お選びください)

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

Shinshu salmon and mushroom cream sauce

『トリユフ香る』自家製ベーコンのクリーム生パスタ +¥1500 (税込1,650)

Shinshu salmon in pie ~Japanese taiyaki style~

信州サーモンのパイ包み焼き ~鯛焼き風~ +¥300 (税込330)

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

Cercle's Special Roast Beef with Gravy Sauce

セルクル特製ローストビーフ +¥300 (税込330)

Akagi Beef Lean Steak

赤城牛(ウチモモ)のステーキ(150g) +¥2,400 (税込2,620)

DESSERT

本日のデザート

DRINK

Coffee or Tea or Herbal tea

コーヒー 紅茶 ハーブティー

¥5,500 (税込6,050)