

CERCLE LUNCH COURSE

The lunch course includes homemade focaccia.

<ランチコースには自家製フォカッチャがつきます>

Assortment of appetizer

～セルクルデリの盛り合わせ～

Pate de Campagne, Raw ham, Two articles of deli, Salada
パテドカンパーニュ、生ハム、本日のデリ2品、サラダ

Soup

Today's 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 Pasta

信州サーモンと北軽井沢産キノコのクリームソース 生パスタのタリオリーニ

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)

鯛焼き型のサーモンパイ。ソース・ヴァンブランとともに。

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) +¥2200 (税込2,420)

和牛のおいしさを受け継いだ赤身。やわらかな肉質、ジューシーで濃厚な味わい。

¥3,200 (税込3,520)

Lunch Plate

～サラダ・デリ・スープ付き～

With salad, deli items, and soup.

< 生パスタプレート > Fresh pasta plate

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 ￥2,800

信州豚の自家製パンチェッタの旨味とトマトソースの酸味。 (税込3,080)

Shinshu salmon and mushroom cream sauce

信州サーモンと北軽井沢産キノコのクリームソース ￥2,800

濃厚クリームにたっぷりのキノコが絡みます。 (税込3,080)

< 雑穀米のライスプレート > Mixed grain rice plate

Keema curry with venison from Utsukushigahara and tomatoes from Karuizawa

美ヶ原産鹿と軽井沢産トマトのキーマカレー ￥2,800

スパイスから調合したセルクル自慢のキーマカレー。中辛です。 (税込3,080)

Akagi Beef Hamburger steak Plate

赤城牛のハンバーグ (200g) ￥3,200

和牛のおいしさを受け継いだ、肉汁たっぷりで濃厚な味わいの赤城牛。 (税込3,520)
信州味噌を使用したガーリックソースでお召し上がりください。

DESSERT SET

+ ￥500 (税込550)

※ランチコースまたはプレートをご注文いただいた方限定になります。

Today's dessert

本日のデザート

+

Coffee or Tea or Herbal tea

コーヒー 紅茶 ハーブティー