### Lunch Course Menu

 $12:00 \sim 14:00 \text{ L.O.}$ 

<前日までの予約制 | Advance reservation required>

Seasonal vegetables salad 信州の季節野菜

> Marinated Seafood 魚介のマリネ

・Homemade Pasta 本日の手打ちパスタ

または

・Fish / Today's Fish(+¥1,000) 魚料理 / 本日の鮮魚料理

または

・Meat / Roasted Shinshu Beef(+¥1,000) 肉料理 / 信州プレミアム牛のロースト

> Pre Dessert プレドルチェ

Dessert 本日のドルチェ

Coffee / Tea / Herb tea コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

> Tea confectionary 小菓子

> > ¥7,590

Tax and Service charge included.

The content may change based on the availability of ingredients.

### Dinner Course Menu

## Bosco

 $17:30 \sim 20:00 \text{ L.O.}$ 

Foie gras / Pain d'epices / Grape フォワグラ パンデピス 葡萄

> Fish / Mushroom 鮮魚 信州きのこ

Meat / Balsamico / Egg お肉料理 バルサミコ こみっこ卵

> White truffle / Tagliolini 白トリュフ タリオリーニ

> > Eggplant / Fig ナス イチジク

Tea confectionary 小菓子

¥26,500

Tax and Service charge included.

The content may change based on the availability of ingredients.

 $17:30 \sim 20:00 \text{ L.O.}$ 

Beans / Radicchio / Seafood 豆 ラディッキオ フルッティディマーレ

> Foie gras / Pain d'epices / Grape フォワグラ パンデピス 葡萄

Culurgiones / Pacific saury / Fermented tomato クルルジョニス 秋刀魚 発酵トマト

Fish / Mushroom 鮮魚 信州きのこ

Meat / Balsamico / Egg お肉料理 バルサミコ こみっこ卵

> White truffle / Tagliolini 白トリュフ タリオリーニ

> > Myoga / Apple ミョウガ 林檎

Eggplant / Fig なす イチジク

Tea Confectionary 小菓子

¥32,800

Dinner Course Menu

Grande Foresta

 $17:30 \sim 20:00 \text{ L.O.}$ 

Caviar キャビア 15g

Beans / Radicchio / Seafood 豆 ラディッキオ フルッティディマーレ

> Foie gras / Pain d'epices / Grape フォワグラ パンデピス 葡萄

Culurgiones / Pacific saury / Fermented tomato クルルジョニス 秋刀魚 発酵トマト

Fish / Mushroom 鮮魚 信州きのこ

Meat / Balsamico / Egg お肉料理 バルサミコ こみっこ卵

> White truffle / Tagliolini 白トリュフ タリオリーニ

> > *Myoga* / Apple ミョウガ 林檎

Eggplant / Fig なす イチジク

Tea Confectionary 小菓子

¥45,500

# A la Carte アラカルト

### Lunch 12:00 $\sim$ 14:00 L.O / Dinner 17:30 $\sim$ 20:00 L.O

<i>MIYOTA</i> Hamburger 【Lunch only】 御代田バーガー 【ランチ限定メニュー】	¥3,500
Food Green salad	
信州野菜のこだわりサラダ	¥ 2,400
Marinated of vegetables 有機野菜のマリネ	¥2,800
Marinated of alps salmon 清流で育ったアルプスサーモンのマリネ	¥2,400
Tomato soup パッパ・アル・ポモドーロ(フレッシュトマトのスープ)	¥1,600
Shinshu pork confit, Seasonal pickles 信州豚肩ロース肉のコンフィ 季節のピクルス添え	¥2,400
Sauteed Foie gras, Polenta, Balsamic sauce フォアグラのソテー ポレンタ添え バルサミコソース	¥5,500
Mixed cheeses 信州産フロマージュ盛合せ	3 種(3kinds): ¥2,200 5 種(5kinds): ¥3,500
Today's pizza 本日のピッツァ	¥2,800
Today's pasta 本日のパスタ料理(80g)	¥3,500
Sauteed scallop, Bottarga risotto 北海道産帆立貝と自家製カラスミのリゾット	¥3,600
Today's fish 本日の鮮魚料理(120g)	¥3,800
Fish aqua pazza 鮮魚のアクアパッツァ	¥3,800
Saltimbocca 仔牛のサルティンボッカ(120g)	¥4,800
Roasted <i>shinshu</i> beef 信州プレミアム牛のロースト(120g)	¥6,000

Roasted shinshu beef rossini

Tax and Service charge included.

The content may change based on the availability of ingredients.

信州プレミアム牛のロッシーニ風	¥7,000
Dessert	
Apple sorbet 信州産りんごのシャーベット	¥980
Seasonal tart 季節のタルト	¥1,800
Chocolate cake ガトーショコラ	¥1,800
Coffee / Tea / Herb tea	
Coffee (Ice / Hot) コーヒー (アイス/ホット)	¥950
Espresso エスプレッソ	¥700
Espresso Double ダブル・エスプレッソ	¥950
Cappuccino カプチーノ	¥950
Cafe latte (Ice / Hot) カフェラッテ (アイス/ホット)	¥950
Assam アッサム	¥950
Darjeeling ダージリン	¥950
Earl Gray (Ice / Hot) アールグレイ (アイス/ホット)	¥950
Herb tea ひらまつオリジナルブレンドハーブティー (レモングラス・ヴェルベーヌ・ミント・ラベンダー)	¥950

Tax and Service charge included.

The content may change based on the availability of ingredients.

### Menu of Children お子様メニュー

Soup / Pasta or Hamburg steak / Dessert スープ / パスタ または ハンバーグ / デザート

¥3,000

Menu of Children's course ※Dinner only お子様コース ※ディナー限定

Appetizer / Pasta / Fish dish / Main dish / Dessert 前菜 / パスタ / 鮮魚料理 / メインディッシュ / デザート

¥12,650