

à table

Appetizer

～ 前菜 ～

Shinshu Salad à table style 信州SALAD à table style	¥1,600 (¥1,760)	Shinshu Salad à table style and Ham 信州SALAD à table styleとジャンボン・ブラン ジャンボン・ブラン by METZGEREI KUSUDA	¥2,000 (¥2,200)
Fresh Vegetables with Shinshu Apple vinegar 契約農家の直送野菜 信州リンゴ酢のマリネ	¥1,200 (¥1,320)	Assorted charcuterie by METZGEREI KUSUDA シャリュキュトリー盛り合わせ by METZGEREI KUSUDA	¥3,200 (¥3,520)
Shinshu Cheese plate 信州チーズプレート 清水牧場・ポスケソ	¥2,400 (¥2,640)	Shinshu Corn Soup and Chorizo 信州とうもろこしのスープと Chorizo Chorizo by METZGEREI KUSUDA・ブルーチーズ	¥800 (¥880)
French fries 自家製フライドポテト 信州産メイクイン	¥800 (¥880)	KIMURA's Bread 上田木村製パン “木村さん” のパン 長野県産小麦	¥350 (¥385)

Main

～ メイン ～

Japanese beef 100% KIKYO Hamburger 峯村牛100%KIKYOバーガー フライドポテト添え 木村製パンオリジナルバンズ・煉瓦の窯で燻したベーコン 山葵菜・ピストウ・チーズ	¥2,500 (¥2,750)	KARUIZAWA King Kale Sausage by METZGEREI KUSUDA×KARUIZAWA King Kale 軽井沢キングケールソーセージ by METZGEREI KUSUDA×軽井沢キングケール 青豆ピューレ・軽井沢キングケール・セルバチコソース	¥2,000 (¥2,200)
Roasted Shinshu Beef 信州牛ロースト ケールピューレ・人参ピューレ・ガストリックソース	¥3,500 (¥3,850)	Shinshu Spareribs 信州産スペアリブ くるみ・そば茶・梅・ブルーベリー なすのピューレ・アマランサスのシード	¥2,500 (¥2,750)
Great King Char Saute with Smoke Flavor 大王イワナのソテー 燻製仕立て カブピューレ・キュウリ・フヌイユ・パセリオイル	¥2,800 (¥3,080)	Confit AZUMINO Pork 安曇野放牧豚 豚バラのコンフィ 青豆・鞍掛豆・セロリラヴのピューレ 川中島桃のソース・八幡屋磯五郎七味	¥2,800 (¥3,080)

Dessert

～ デザート ～

Amazon Cacao Parfait アマゾンカカオのパフェ 太田さんのアマゾンカカオ・旬のフルーツ・ミント	¥1,800 (¥1,980)	Shinshu Prune Tart 信州産プルーンのタルト 信州産プルーン・安曇野産ほうじ茶のクリーム・山椒のジュレ	¥1,600 (¥1,760)
Peach and Obuse Milk Blancmange and Herb Gelato by Gelateria GINA 桃と小布施牛乳のブランマンジェと ハーブのジェラート by Gelateria GINA 信州産桃・りんごの寒天・ルバーブのグラニテ	¥1,200 (¥1,320)		

METZ
GERE
I * KU
SUDA

メツゲライクスダ 楠田 裕彦 監修

信州の豊かな食材と食文化、そして生産者のみなさんの情熱をà tableの一皿に込めています。

浅間のかおり・雷電くるみの里・清水牧場・藤原畜産・信州ゆめクジラ農園・牧舎みねむら・木村製パン・八千穂漁業
オオサワ農園・土屋公平・矢島いきいき会・がんばり野菜・Gelateria GINA・アトリエ・ド・フロマージュ

※13% service charge will be added to the price above

※サービス料13%を頂戴いたします