

# à table

Lunch Set

## ～ ランチセット ～

Shinshu Corn Soup and Chorizo

信州とうもろこしのスープとチョリソー

Shinshu Vegetables Tartine

信州野菜のタルティーヌ

or

Soba powder from AOKI village "TACHIAKANE"

青木村産“タチアカネ”のガレット 信州野菜のラタトゥイユ

or

Japanese beef 100% KIKYO Hamburger

峯村牛100%KIKYOバーガー フライドポテト添え

【+追加¥500で承ります】

Dessert

デザート

Fresh Herbal Tea

フレッシュハーブティー

¥3,000 (¥3,300)

Appetizer

## ～ 前菜 ～

Shinshu Salad à table style ¥1,600 (¥1,760) Shinshu Salad à table style and Ham ¥2,000 (¥2,200)  
信州SALAD à table style 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

Assorted charcuterie by METZGEREI KUSUDA ¥3,200 (¥3,520) Shinshu Corn Soup and Chorizo ¥800 (¥880)  
シャリュキュトリ盛り合わせ 信州とうもろこしのスープとチョリソー  
by METZGEREI KUSUDA チョリソー by METZGEREI KUSUDA・ブルーチーズ

French fries ¥800 (¥880) KIMURA's Bread ¥350 (¥385)  
自家製フライドポテト 上田木村製パン“木村さん”のパン  
信州産メイクイン 長野県産小麦

Main

## ～ メイン ～

Soba powder from AOKI village "TACHIAKANE" ¥2,000 (¥2,200) Shinshu Vegetables Tartine ¥2,000 (¥2,200)  
青木村産“タチアカネ”のガレット 信州野菜のタルティーヌ  
信州野菜のラタトゥイユ ズッキーニ・トマト・なす・ハーブ・セルバチコオイル  
青木村のタチアカネ・フライドエッグ 煉瓦の窯で燻したベーコン・木村製パンオリジナルパン  
バジル・グリーンソース

Japanese beef 100% KIKYO Hamburger ¥2,500 (¥2,750)  
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パンズ・煉瓦の窯で燻したベーコン  
山葵菜・ピストウ・チーズ

Dessert

## ～ デザート ～

Amazon Cacao Parfait ¥1,800 (¥1,980) Shinshu Prune Tart ¥1,600 (¥1,760)  
アマゾンカカオのパフェ 信州産プルーンのタルト  
太田さんのアマゾンカカオ・旬のフルーツ・ミント 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

Peach and Obuse Milk Blancmange ¥1,200 (¥1,320)  
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

METZGEREI KUSUDA

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