

à table

Lunch Set

～ ランチセット ～

Shinshu Mushroom Soup

信州きのこのスープ

Shinshu pumpkin and chicken tartine

信州かぼちゃと真田丸のタルティーヌ

or

Soba powder from AOKI village "TACHIAKANE"

青木村産“タチアカネ”のガレット 花豆と根菜のラゲー

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

Herbal Tea

ハーブティー

¥3,000 (¥3,300)

Appetizer

～ 前菜 ～

Shinshu Hot Vegetables Salad 信州温野菜SALAD à table style	¥1,600 (¥1,760)	Shinshu Hot Vegetables Salad and Ham 信州温野菜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)
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 Mushroom Soup and Bacon 信州きのこのスープとベーコン ベーコン by METZGEREI KUSUDA	¥800 (¥880)
French fries 自家製フライドポテト	¥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 ～

Soba powder from AOKI village "TACHIAKANE" 青木村産“タチアカネ”のガレット 花豆と根菜のラゲー 青木村産タチアカネ・豚肉・バックスチーズ・鞍掛豆・そば茶 ビーツピューレ・八幡屋磯五郎七味	¥2,000 (¥2,200)	Shinshu pumpkin and chicken tartine 信州かぼちゃと真田丸のタルティーヌ 信州地鶏「真田丸」胸肉・クリームチーズ・くるみロースト 八幡屋磯五郎七味・木村製パンオリジナルパン	¥2,000 (¥2,200)
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 信州産きのこ・信州産グラニースミス・ブルーチーズ・生姜	¥2,500 (¥2,750)		

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・信州味噌	¥1,800 (¥1,980)	SUDA's Apple Tart and Herb Gelato 須田さんのりんごのタルトと ハーブのジェラート by Gelateria GINA	¥1,600 (¥1,760)
Obuse Chestnut Cream Cake 小布施栗のモンブラン エクレール仕立て 焼いも添え 信州産カシス・さつま芋のチュイル	¥1,600 (¥1,760)		

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