

Menu du Déjeuner

PLATS GRILLÉS AU FOYER ランチメニュー

※ランチタイムのテーブルご利用は75分制とさせていただきます。

※4歳以上10歳未満のお子様は前菜buffetをご注文頂いております。

※10歳以上のお子様は大人料金とさせていただきます。

※お料理の表示価格は税込みの一人様あたりの料金です。

※お会計時にはサービス料10%を別途、頂戴いたします。

※お会計はテーブルにて承ります。スタッフにお声がけください。

Pyrenées

Karuizawa Auberge de Primavera

Depuis 1996

Pyrenées Lunch

前菜ビュッフェ + お好きなメインディッシュ + ピレネー風サラダ + パン
お選びいただいたメインディッシュ料金で前菜ビュッフェ、ピレネー風サラダ、パンが付きます。

MAIN DISH

暖炉焼き

下記よりおひとつお選びください

		お一人様料金
A. 国産 骨付き熟成牛 (2名様より)	日本各地からの厳選牛を自社で熟成 熟成することで旨味を最大限に引き出しました	¥ 9,850
B. 国産 牛フィレ肉 (2名様より)	〈数量限定〉日本各地からの厳選牛 上質な赤身の旨味を薪焼き暖炉で引き出しました	¥ 10,750
C. A4 黒毛和牛 150g	〈数量限定〉日本各地からの厳選牛 霜降りと赤身の絶妙なバランスが味わえます	¥ 13,950
D. 千代幻豚 (2名様より)	長野県飯田市岡本養豚の稀少なポーク 旨味溢れる肉質をハーブ&にんにくでマリネにしました	¥ 6,300
E. 千代幻豚ソーセージ	長野県飯田市岡本養豚の千代幻豚の自家製品 シンプルな味わいで旨味秀逸な仕上がります	¥ 3,800
F. US 牛ステーキ	USA 産ブラックアンガス牛の暖炉焼き 暖炉焼きだから味わえる野趣豊かなステーキです	¥ 3,150
G. 若鶏(半身)	〈数量限定〉薪の香りと共に旨味たっぷりのロースト 皮はパリッと、身はジューシーな味わいです	¥ 3,850
H. ピレネー風パスタ	大葉、ニンニク、ミートソースのパスタ ピストロ感満載のオリジナルパスタです	¥ 2,800

POTAGE

ポタージュ

・季節のポタージュ 季節変わりでご用意いたします ¥ 400

DESSERT

デザート

・本日のデザート (アイスクリーム/タルトなど) スタッフにお尋ねください。 ¥ 800

For Dogs ワンちゃん用ステーキ 45g ¥ 1,000 / 80g ¥ 1,800

※4歳以上10歳未満のお子様には、前菜ビュッフェを¥1,200でご提供しております。

Drink Menu

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

- | | | | | |
|--------------|----------------|-------|----------------------|---------|
| • ブラッドオレンジ | 100% 果汁 (イタリア) | ¥ 650 | • サンペレグリノ (イタリアの炭酸水) | ¥ 1,200 |
| • 信州 りんごジュース | 100% 果汁 | ¥ 650 | • コカコーラ | ¥ 550 |
| • 信州 白桃ジュース | 100% 果汁 | ¥ 700 | • ジンジャエール (甘口) | ¥ 550 |
| • 信州 巨峰ジュース | 100% 果汁 | ¥ 980 | • ウーロン茶 | ¥ 550 |

COFFEE & TEA

コーヒー & 紅茶

- | | | | |
|------------------|-------|--------------------|-------|
| • コーヒー (ICE/HOT) | ¥ 550 | • アイスティ | ¥ 550 |
| • エスプレッソ | ¥ 550 | • オリジナルハーブティ (HOT) | ¥ 550 |

NON-ALCOHOLIC DRINKS

ノンアルコールドリンク

- | | | | |
|---------------------------|-----------|-------------------------------|-------|
| • スパークリングワイン (Zero) | グラス ¥ 860 | • アトミックキャット (オレンジ+トニック) | ¥ 700 |
| • ワイン (Zero) 白 or 赤 | グラス ¥ 750 | • アップルビター (アップル+トニック) | ¥ 700 |
| • ビットブルガー (ノンアルコールビール) 小瓶 | ¥ 750 | • シャーリーテンブル (ジンジャエール+ザクロシロップ) | ¥ 700 |
| | | • サラトガクーラー (ジンジャエール+ライムジュース) | ¥ 700 |

ALCOHOLIC DRINKS (By the Glass)

アルコールドリンク

〈WINE〉

- | | | |
|----------------|----------|---------|
| • スパークリング | 泡 (スペイン) | ¥ 1,050 |
| • シャンパーニュ | 泡 (フランス) | ¥ 1,800 |
| • ハウスワイン | 白・赤 | ¥ 750 |
| • ムスカデ | 白 (辛口) | ¥ 950 |
| • アオゾラ | 白 (爽やか) | ¥ 1,480 |
| • シャブリ | 白 (リッチ) | ¥ 1,750 |
| • カオール | 赤 (重め) | ¥ 1,200 |
| • シャトー ビュイカステラ | 赤 (ミドル) | ¥ 1,680 |

〈WHISKY〉

- | | |
|--------------------------------|---------|
| • 信州 ブレンデットモルト (駒ヶ岳蒸留所) | ¥ 800 |
| • 越百 ブレンデットモルト (駒ヶ岳蒸留所) | ¥ 1,400 |
| • 知多 シングルグレーン (知多蒸留所) | ¥ 1,400 |
| • マッカラン 12 年 シェリーカスク (スペインサイド) | ¥ 1,600 |

〈BEER〉

- | | |
|-----------------|-------|
| • サッポロ エビス 生ビール | ¥ 880 |
|-----------------|-------|

Carte des Vins Recommandée

CHAMPAGNE

シャンパーニュ

- ジャン ヴェッセル ブリュット ウィユ ド ペルドリ ¥ 11,000
Jean Vesselle Brut Oeil de Perdrix
品種：ピノノアール 100%
- ドウラモット ブラン ド ブラン ¥ 16,800
Delamotte Blanc de Blancs
品種：シャルドネ 100%

BLANCS

白ワイン

- アルザス コンプラタシオン ～2017 マルセルダイス～ ¥ 8,800
Alsace Complantation ～2017 DM.Marcel Deiss～
品種：リースリング他 12種混合
- クラウディベイ ソーヴィニヨンブラン ～2023 ニュージーランド～ ¥ 12,000
Cloudy Bay Sauvignon Blanc ～2023 NewZealand～
品種：ソーヴィニヨンブラン
- サンセール ヴィーニュ ドゥ ラレイ ～2014 ジトン ペール エ フィス～ ¥ 13,800
Sancerre Vigne du Larrey ～2014 Gitton-Pere&Fils～
品種：ソーヴィニヨンブラン
- サントーバン フリオヌヌ ～2020 フランソワ ダレンヌ～ ¥ 15,000
Saint-Aubin 1er cru Friottes ～2020 François d'Allenés～
品種：シャルドネ

ROUGES

赤ワイン

- コート ド ローヌ ヴィラーージュ ～2019 サンテステーヴ デュショー～ ¥ 7,600
Côtes du Rhône Villages ～2019 Ch.St.Esteve d' Uchaux～
品種：シラー主体/地方：ローヌ
- ブルゴーニュ ピノノアール ～2021 ルイラトウール～ ¥ 9,000
Bourgogne Pinot Noir ～2021 Louis Latour～
品種：ピノノアール主体/地方：ブルゴーニュ
- シャトーピネレー カオール ロータンティーク ～2015 ビュルク エ フィーユ～ ¥ 9,400
Château Pinerai L' Authentique ～2015 Burc et Filles～
品種：マルベック主体/地方：南西
- シャトー モンペラ ～2015 ボルドー～ ¥ 10,000
Château Mont-Perat ～2015 Bordeaux～
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体/地方：ボルドー
- クロマルガレーヌ ～2017 マルゴー～ ¥ 14,000
Clos Margaleine ～2017 Margaux～
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体/地方：マルゴー
- シャトー ヌフドパプ レゼルヴ ～2019 ペゴー～ ¥ 16,000
Ch.neuf-du-pape Reservee ～2019 Pegau～
品種：グルナッシュ他数種/地方：ローヌ
- モレ サン ドニ ヴィエイユ ヴィーニュ ～2021 ステファン マニャン～ ¥ 16,800
Morey Saint Denis Vieille Vigne ～2021 DM.Stephane Magnien～
品種：ピノノアール主体/地方：ブルゴーニュ