

# ご夕食メニュー 要予約(7日前迄)

夕食時は、ご利用金額の10%をサービス料として申し受けます。ご理解とご協力をお願い致します。

## 日本食料理

<浅間膳>	前菜 お凌ぎまたは煮物 焼物 強肴(上州牛ロース) 飯物 汁物 香の物 水菓子	¥8,000
※焼物を、川魚塩焼き(山女魚・岩魚)に変更、追加料金1,100円／人で承ります。		
お薦めグレードアップ	※強肴を信州プレミアム牛フィレ肉に変更、追加料金4,800円／人で承ります。	
※強肴を上州牛フィレ肉に変更、追加料金2,400円／人で承ります。		
<季節の取り回し料理>	季節前菜六品 川魚塩焼き 上州牛フィレ溶岩焼き 飯物 汁物 香の物 水菓子	¥12,000
お薦めグレードアップ	※上州牛フィレを信州プレミアム牛フィレ溶岩焼きに変更、追加料金2,400円／人で承ります。	
<豚のしゃぶしゃぶ>	突出し 前菜 国産豚肉二種の部位 野菜 香の物 ご飯又はうどん 水菓子	¥8,000
<すき焼き>		
◆上州牛すき焼き	突出し 前菜 上州牛ロース 野菜 香の物 ご飯又はうどん 水菓子	¥9,400
◆信州牛すき焼き	突出し 前菜 信州プレミアム牛ロース 野菜 香の物 ご飯又はうどん 水菓子	¥13,800
<焼き肉>	(1日限定 3組12名様まで)	
◆上州牛焼き肉	前菜 珍味 上州牛の希少部位含む(6部位) サラダ 冷麺又はビビンパ デザート	¥11,000
◆信州牛焼き肉	前菜 珍味 信州プレミアム牛(3部位) 上州牛の希少部位含む(3部位) サラダ 冷麺又はビビンパ デザート	¥14,800

## 洋食料理

<洋食ディナー>	オードブル スープ 魚料理 上州牛ロース料理 パン デザート コーヒー	¥8,000
<イタリアンディナー>	オードブル パスタ料理 魚料理 上州牛ロース料理 フォカッチャ デザート コーヒー	¥10,000
お薦めグレードアップ ※上州牛ロースを信州プレミアム牛フィレ肉に変更、追加料金4,800円／人で承ります。 ※上州牛ロースを上州牛フィレ肉に変更、追加料金2,400円／人で承ります。		
<バーベキュー>	上州牛(ヒレ・ロース) 国産豚(骨付き) 地鶏 季節の高原野菜 おにぎり デザート	¥9,500
5月22日(金)～ 9月12日(土)	* 17時から18時30分までの食事スタートとさせて頂きます。 * テラス席貸切をご希望の場合、利用料16,500円にて承ります。 * 雨天の場合は、状況によりレストランでの対応となります。	
★特選和食会席 ★特選洋食ディナー	旬の厳選素材を使った、特別料理のご相談承ります。 (ご希望食材・ご予算等)	¥16,500～

## レストランよりのお願い

- \* ご予約は7日前までにお願い致します。(グレードアップメニュー含む)
- \* アレルギーの方はご予約時にお知らせください。当日は対応出来ない事もございます。
- \* 6名様以上のグループは、メニューの中より二種類までお選び頂けます。(一種類2名様より可。一名様は不可)
- \* 食材準備の都合上、予約メニューをご依頼い頂いた場合の当日のキャンセルは全額をご請求させていただきます。
- \* その他ご希望等ございましたら、レストランまでご連絡下さい。
- \* 表示価格には消費税が含まれております。

軽井沢高原ゴルフ俱楽部