



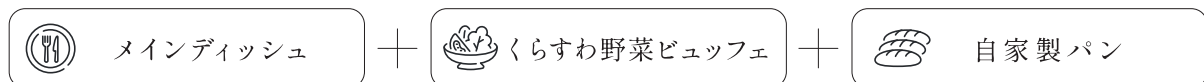
Course menu

野菜ビュッフェ付きコース

Lunch course with vegetable buffet

信州の食材をふんだんに使ったコースには、
すべて「くらすわ野菜ビュッフェ」と
「自家製パン」がセットになります。

[セット内容]



メインディッシュは、
肉料理／魚料理／パスタ／ピッツアなど7種類からお選びいただけます。

くらすわ野菜ビュッフェ

CLASUWA Vegetable buffet

信州の食材をふんだんに使ったコースには、
こだわりの「くらすわ野菜ビュッフェ」がセットになります。
生野菜だけでなく、自家製モッツアレラチーズやスープ、
自家製パンなども充実。
素材本来の味わいが活きる、自家製ドレッシングで
お楽しみください。








シン シュウ ジューシー ポーク
信州十四豚

※イメージ画像

[セット内容]


メインディッシュ
+

くらすわ野菜ビュッフェ
+

自家製パン

メインディッシュ

Main dish



信州十四豚ロース
やわらかローストポークステーキ
フレッシュトマトのケッカソース

“Shinshu Juicy Pork” Loin Tender Pork Loin Steak
Fresh Tomato Checca Sauce

[アレルギー物質(特定原材料8品目):乳]

¥3,400(税込)



信州サーモンの香草パン粉焼き
マリナーラソース

Shinshu Salmon Baked with Herb Breadcrumbs
Marinara sauce

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

¥3,400(税込)



信州十四豚のミートソースパスタ
パルミジャーノ・レッジャーノ

Pasta with “Shinshu Juicy Pork” Meat Sauce
Parmigiano-Reggiano

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

¥2,900(税込)



海老と揚げナスのトマトクリームパスタ

Tomato Cream Pasta with Shrimp and Fried Eggplant

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳・海老]

¥3,000(税込)



メインディッシュ

Main dish



信州十四豚のポルケッタと ルッコラのピッツァ

ふすま粉使用

Pizza with Original Porchetta and Arugula

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

¥3,200(税込)



ミートデリ特製

信州十四豚 3種のハムサラダピッツァ

ふすま粉使用

Pizza with Three Kinds of Ham and Salad

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

¥3,300(税込)



信州十四豚のベーコンと

アスパラガスのピッツァ

ふすま粉使用

Original Bacon and Asparagus Sauce Pizza

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

¥2,900(税込)



赤ワイン



白ワイン



スパークリング



ハーブカクテル

※お料理に合うおすすめのお酒のマークが表記されています。

お子様メニュー Kids' Menu

(小学生以下限定)

自分でトッピング キッズピザ

Pizza for Kids with Their Own Toppings

[アレルギー物質(特定原材料8品目):小麦・乳]

トッピングを体験できる

ミニサイズのピザセット

¥1,800(税込)



トッピングイメージ



野菜ビュッフェのみ

Vegetable Buffet

¥750(税込)

お子様ドリンク (りんごジュースorミルク)

Kids' Drink (Apple Juice or Milk)

¥300(税込)