

Dine Menu

Appetizer お酒と一緒にどうぞ!

Camembert cheese and bacon ajillo with fried mushrooms ¥1,580

丸ごとカマンベールチーズとベーコンのアヒージョ たっぶりの茸フライ添え
人気のカマンベールとベーコンのアヒージョ。白ワインとよく合います。

Scallop carpaccio with Yuzu (small citrus fruit) sauce ¥1,380

帆立のカルパッチョ 柚子ソース
新鮮な帆立の甘みと爽やかな柚子ソースがマッチング。

Pollo Fritto garlic flavor ¥1,380

ポッコフリット(洋風唐揚げガーリック味)
大人気洋風唐揚げ。にんにくの香りが食欲とお酒を誘います。

Pie with Meat sauce and Gorgonzola cheese ¥1,380

ミートソースとゴルゴンゾーラチーズのパイ
サクサクのパイ生地にジューシーな手作りミートソースと濃厚ゴルゴンゾーラチーズが絶妙にマッチ。

Main Dish パンが付きます

Fricassee of Chicken Thigh and Matsumoto Ippon Negi(green onion) with Grain Masutard ¥2,480

鶏もも肉と松本一本葱のフリカッセ 粒マスタード添え
鶏もも肉と甘みのある松本一本葱をクリーミーに煮込み、粒マスタードを添えた絶品フリカッセです。

Poelared Sea bream with Anchovy butter cream sauce ¥2,480

鯛のボワレ アンチョビバタークリームソース
鯛を皮はパリッと身をふっくらさせ焼き上げます。またアンチョビバターが加わることで旨味が一層引き立ちます。

Pork Tenderloin Cordon blue with almond tomato cream sauce ¥2,580

豚ヒレ肉のコルドンブルー トマトクリームソース
豚ヒレ肉と生ハムでチーズを挟みこんだヒレカツです。外はサクサク、中はジューシー、アーモンドが香ばしいリッチな味わいです。

Duck roti with Fuji Apple and red wine sauce ¥2,580

鴨肉のロティ ふじりんごの赤ワインソース
鴨肉の旨味に、赤ワインで煮たふじりんごの煮汁で作ったソースが絶妙。

Pasta パスタ大盛り+¥350

Peperoncino with Salmon, Shiso leaves", and Sun-Dried Tomatoes ¥1,980

サーモンと大葉とドライマトのパペロンチーノ
サーモンの優しい旨味と大葉の爽やかな香り、甘みと酸味を秘めたドライマトが繊りなす深い味わい。

Gorgonzola Cream Pasta with Bacon and Mushrooms ¥2,180

ベーコンと茸のゴルゴンゾーラクリーム
ベーコンの塩気と旨味たっぷりの茸が濃厚なゴルゴンゾーラクリームソースと見事に調和します。

Bologna style lasagna ¥2,280

ラザニア ボローニャ風
TAKEOUT OK たっぶりのひき肉&ミート(ボロネーゼ)を使用した熱々のラザニアは、きっと心も身体も温まるでしょう。

Crab meat lasagna ¥2,680

蟹のラザニア
TAKEOUT OK 新鮮な蟹肉とベシャメルソースを層に重ね、熱々に焼き上げた贅沢なラザニアです

Rice Dish ライス大盛り+¥350

Steak strips with garlic rice ¥2,280

ステーキガーリックピラフ **ステーキ牛肉2倍 +¥600**

TAKE OUT OK SHORN Diningでは圧倒的人気。ガーリックと特製醤油ソースで焼き上げたピラフと香ばしく焼き上げた牛肉の香りが食欲をそそります。

Shrimp omelet rice ¥2,180

たっぷり海老のオムライス

TAKE OUT OK 新登場!小海老たっぷりプリプリのオムライス。海老クリームソースとサフランライスとの相性抜群。

Beef Hayashi Rice Omelette ¥2,380

ビーフハヤシオムライス

TAKE OUT OK とろ〜り卵の中から、牛肉と香味野菜の旨味が溶け込むハヤシライスの贅沢オムライス。

Salad 1名〜2・3名で楽しめる贅沢サラダ

Steak strips with salad ¥2,280

ステーキサラダ **ステーキ牛肉2倍 +¥600**

TAKE OUT OK 野菜もお肉もたっぷりと食べたい方にお勧め。大人気のリースサラダ。

Seafood salad ¥2,280

シーフードサラダ

TAKE OUT OK 海老、鳥賊、帆立、スモークサーモンがたっぷりのった贅沢なリースサラダ。

Green salad with AZUMINO prosciutto ¥1,980

安曇野放牧豚の熟成生ハムのサラダ

TAKE OUT OK 「生ハム工房 ハムの日」川上鎮一さんの手造り熟成生ハムを原木からスライスしサラダにしました。

Side Menu もう一品いかがですか

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Shrimp frit with aurora sauce ¥980

小海老のフリット オーロラソース

今度は、カジュアルなオーロラソース(トマトケチャップとマヨネーズ)で。

French fries with meat sauce ¥980

ミート&ポテト

TAKE OUT OK 揚げたてアツアツ、サクサクミートソースとの相性抜群

Seasonal small salad ¥450

季節のスマールサラダ

ちよこっとお料理のお供にどうぞ!

Chef's special soup ¥980

シェフ特製本日のスープ

五千尺伝統のレシピをSHORN流にアレンジ!

Bread ¥350

焼きたてパン

Lunch Time Drink ランチタイムドリンク

ランチタイムに限りお一人様1杯ドリンクサービス(お料理ご注文の方) One free drink per person during lunch time only (with food order)

ソムリエセレクトシリーズおすすめドリンク

Nature soda [Juniper berry or Craft Cola]

ナチュラルソーダ [ジェニパーベリー or クラフトコーラ] +¥380※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥380※

Fruit juice [Apple or Mandarin orange]

果汁100%ジュース [りんご or みかん] +¥380※

Hot coffee

コーヒー

Hot cafe au lait

カフェオレ +¥100※

Iced tea

[Black or Lemon or Milk]

アイスティー [ストレート or レモン or ミルク]

Iced coffee

アイスコーヒー

Iced cafe au lait

アイスカフェオレ +¥100※

Hot tea

[Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

「※」が付いているものはプラス料金にてご注文いただけます。 Drinks marked 「※」is needed extra fee

お料理に合うおすすめワインは次のページへ