



L A S O I L

DINNER MENU

ディナーメニュー

レストランのテーマは“ROOTS TO MOUNTAIN”。
大地に深く広げた根が、たっぷりと含んだ美しい水を吸い上げ、
空へ向かって広げるように枝葉まで行き渡らせる
そうして育った一つ一つの木々が連なり、山となり、
大きな稜線による美しいKUROYONの景色を描く
一つの根から山へと繋がる唯一無二の食体験

From deep roots that spread wide through the earth,
crystal-clear water is drawn upward, nourishing every branch and leaf as they grow towards the sky.
Each tree, one after another, joining to form a mountain,
shaping the graceful ridgeline that defines the majestic landscape of KUROYON.
A one-of-a-kind dining experience that begins from the roots and culminates into the mountain.



DINNER COURSE ディナーコース

LASOIL COURSE ラソイルコース

11,000 yen

AMUSE
Homemade GINJO Ham with Apple Confit
自家製吟醸豚のハム 林檎のコンフィ添え

APPETISER
SHINSHU Salmon Gravlax
信州サーモンのグラヴラックス

SOUP
Velouté Made with Mushrooms from SHINSHU
信州産きのこのヴェルレーテ

FISH
Sea Bream Baked in Pastry with Sauce ChoronBéarnaise
真鯛のパイ包み焼 ショロンソース

MAIN
SHINSHU Pork Schnitzel, Charcuterie Style
信州ポークのシュニッツェル シャルキュティエール風

DESSERT
SAKE Lees Parfait with Fruits from the Northern Alps,
Made by ILAKA SAKE Brewery
蕨酒造の酒粕パルフェ 北アルプスの果実添え

Please feel free to choose your
main dish from here as well.
メインはこちらからもお選び
いただけます。

NAGANO Venison Loin 70g
with Red Wine Sauce
長野県産鹿ロース 70g
赤ワインソース
+1,500 yen

SHINSHU Alps Beef Rump 70g
信州アルプス牛イチボ肉 70g
+1,500 yen

SHINSHU Alps Beef Fillet 70g
信州アルプス牛フィレ肉 70g
+2,500 yen

SHINSHU Premium Beef Rump 70g
信州プレミアム牛ランプ肉 70g
+ 2,000 yen

SHINSHU Premium Beef Fillet 70g
信州プレミアム牛フィレ肉 70g
+ 4,500 yen

Please choose between
the Red Wine Sauce or the Japonais Sauce
for your beef dishes.
牛肉料理は
赤ワインソースかジャポネソースより
お選びいただけます。

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料が含まれております。

Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.

季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。

A LA CARTE

アラカルト

APPETIZER / SALAD

前菜／サラダ

**Homemade GINJO Ham
with Apple Confit** 2,000 yen

自家製吟醸豚のハム
林檎のコンフィ添え

SHINSHU Salmon Gravlax 2,700 yen

信州サーモンのグラヴラックス

**Caesar Salad
with Grilled SHINSHU FUKUMI Chicken** 1,800 yen

シーザーサラダ
信州福味鶏のグリル添え

**Seasonal Garden Salad
with Lemon Dressing** 1,800 yen

季節のガーデンサラダ
レモンドレッシング

Assorted Seven Appetizers 4,000 yen

7種の前菜盛り合わせ

**Assorted Hot Vegetables,
Steam or Grilled** 2,000 yen

温野菜の盛り合わせ
スチームまたはグリル

SOUP -180cc- スープ 180cc

**HVelouté Made
with Mushrooms from SHINSHU** 1,500 yen

信州産きのこのヴェルレーテ

Minestrone 1,200 yen

ミネストローネ

Cream of Corn Soup 1,200 yen

コーンスープ

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料が含まれております。

Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.

季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。

A LA CARTE

アラカルト

FISH

お魚料理

- SHINSHU Salmon Poiret 100g
with Balsamic Sauce

信州サーモンのポワレ 100 g
バルサミコソース

3,500 yen
- Baked Sea bream in Pie Shell
with Sauce Choron Béarnaise

真鯛のパイ包み焼 ショロンソース

3,500 yen
- Bouillabaisse

ブイヤベース

4,500 yen
- Lobster Gratin Bonhomme Style

オマール海老 グラタン ボンファンム風

6,500 yen

MEAT

お肉料理

- SHINSHU Pork Schnitzel
Charcuterie Style 120g

信州ポークのシュニッツェル
シャルキュティエール風 120g

4,000 yen
- Nagano Venison Loin 70g
with Red Wine Sauce

長野県産鹿ロース 70 g
赤ワインソース

5,000 yen
- SHINSHU Alps Beef Rump

信州アルプス牛イチボ肉

100g
100g

5,000 yen
- SHINSHU Premium Beef Rump

信州プレミアム牛ランプ肉

100g
100g

7,000 yen
- SHINSHU Alps Beef Fillet

信州アルプス牛フィレ肉

100g
100g

9,000 yen
- SHINSHU Premium Beef Fillet

信州プレミアム牛フィレ肉

100g
100g

12,000 yen
- Serve with All Meet on One

信州産牛プレート

400g
400g

25,000 yen

Please choose between the red wine sauce or the Japonais sauce for your beef dishes.
牛肉料理は赤ワインソースかジャポネソースよりお選びいただけます

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税・サービス料が含まれております。
Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.
季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。
If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。

A LA CARTE アラカルト

DESSERT デザート

SAKE Lees Parfait from IRAKA SAKE Brewery **1,800 yen**
with Fruits of the Northern Alps

蕨酒造の酒粕パルフェ 北アルプスの果実添え

SHINSHU Shine Blanc
-Shinshu Shine Muscat Grapes and French Non-alcoholic Sparkling Wine Jelly, **1,800 yen**
Light Mousse Made with YATSUGATAKE Yogurt-

信州産シャインブラン

-信州産シャインマスカットとフランス産ノンアルコールスパークリングワインゼリー
八ヶ岳ヨーグルトの軽いムース-

Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream **1,800 yen**

季節のタルトとバニラアイス

Assorted Fruits **2,500 yen**

フルーツ盛り合わせ

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料が含まれております。

Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.

季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。