



L A S O I L

## DINNER MENU

ディナーメニュー

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.

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



# DINNER COURSE      ディナーコース

LASOIL COURSE      ラソイルコース

11,000 yen

AMUSE  
ラクレットチーズ ベイクドポテト添え  
Raclette Cheese with Baked Potato

APPETISER  
シーフードサラダ カネロニ仕立て  
Seafood Salad Cannelloni Style

SOUP  
吟醸豚のミネストローネ  
Minestrone with Ginjo Pork

FISH  
魚介類の和風ブイヤベース仕立て  
Japanese-style Bouillabaisse with Seafood

MAIN  
信州アルプス牛バラ肉のブルギニヨン風  
Shinshu Alps Beef Belly Bourguignon

DESSERT  
スフレドフロマージュと濃厚バニラアイス ベリーソース添え  
Fromage Soufflé with Rich Vanilla Ice Cream and Berry Sauce

Bread  
プティフランス・フォカッチャ    オリーブオイル添え  
Petit French Bread & Focaccia with Olive Oil

Coffee or Tea  
コーヒー又は、紅茶

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    70 g  
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.  
Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.  
If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.  
表記料金には消費税・サービス料が含まれております。  
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。  
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		SOUP -180cc-      スープ   180cc		
Seasonal Garden Salad with Lemon Dressing 季節のガーデンサラダ レモンドレッシング		1,500 yen		Minestrone ミネストローネ		1,200 yen
Caesar Salad with Grilled SHINSHU FUKUMI Chicken シーザーサラダ 信州福味鶏のグリル添え		1,800 yen		Cream of Corn Soup コーンスープ		1,200 yen
Assorted Hot Vegetables, Steam or Grilled 温野菜の盛り合わせ スチームまたは グリル		2,000 yen				
SHINSHU Salmon Gravlax 信州サーモンのグラヴラックス		2,700 yen				
Assorted 7 Varieties Appetizers 7種の前菜盛り合わせ		4,000 yen				

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.  
Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.  
If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.  
表記料金には消費税・サービス料が含まれております。  
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。  
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

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 Alps Beef Belly Bourguignon

信州アルプス牛バラ肉のブルギニヨン風

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.  
Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.  
If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.  
表記料金には消費税・サービス料が含まれております。  
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。  
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。

DESSERT

デザート

Fromage Soufflé with Rich Vanilla Ice Cream and Berry Sauce

スフレドフロマージュと濃厚バニラアイス ベリーソース添え

2,500 yen

SHINSHU Shine Blanc

-Shinshu Shine Muscat Grapes and French Non-alcoholic Sparkling Wine Jelly, 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

ハヶ岳ヨーグルトの軽いムース-

1,800 yen

Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream

季節のタルトとバニラアイス

1,800 yen

Assorted Fruits

フルーツ盛り合わせ

2,500 yen

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

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

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

表記料金には消費税・サービス料が含まれております。

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。

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。