



L A S 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

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。

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。

A LA CARTE

アラカルト

APPETIZER / SALAD

前菜／サラダ

**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

**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

**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

SHINSHU Salmon Gravlax
信州サーモンのグラヴラックス

Assorted 7 Varieties Appetizers
7種の前菜盛り合わせ

1,500 yen

1,800 yen

2,000 yen

2,700 yen

4,000 yen

SOUP -180cc- スープ 180cc

Minestrone
ミネストローネ

1,200 yen

Cream of Corn Soup
コーンスープ

1,200 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

Lobster Gratin Bonhomme Style
オマール海老 グラタン ボンファンム風

4,500 yen

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 100g
信州アルプス牛イチボ肉 100g

5,000 yen

SHINSHU Premium Beef Rump 100g
信州プレミアム牛ランプ肉 100g

7,000 yen

SHINSHU Alps Beef Fillet 100g
信州アルプス牛フィレ肉 100g

9,000 yen

SHINSHU Premium Beef Fillet 100g
信州プレミアム牛フィレ肉 100g

12,000 yen

Serve with All Meet on One 400g
信州産牛プレート 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。

A LA CARTE アラカルト

DESSERT デザート

Fromage Soufflé with Rich Vanilla Ice Cream and Berry Sauce 2,500 yen
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

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.
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。