



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

### APPETISER

Horsemeat Tartare  
桜肉のタルタル仕立て

### FISH

Goldeneye Snapper in Nage Sauce with Yuzu Citrus and Maitake Mushrooms  
金目鯛のナージュ ゆず風味 舞茸添え

### MAIN PLATE

SHINSHU Alps Beef Shabu-Shabu Style with Consommé Flavor  
信州アルプス牛のしゃぶしゃぶ仕立て コンソメ風味

### OCHAZUKE

Red Sea Bream Ochazuke  
真鯛のお茶漬け

### DESSERT

Mascarpone Charlotte with Spring Strawberry Sorbet  
マスカルポーネチーズのシャルロット仕立て  
春イチゴのソルベを添えて

### BREAD

Petit French Bread & Baguette with Olive Oil  
プチフランス・バゲット オリーブオイル添え

### COFFEE or TEA

コーヒー又は、紅茶

Please feel free to choose your main dish from pan-fried here as well. メインはこちらのロースト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.  
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

**Seasonal Garden Salad** 1,500 yen

**with Lemon Dressing**

季節のガーデンサラダ

レモンドレッシング

**Caesar Salad** 1,800 yen

**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** 2,000 yen

温野菜の盛り合わせ

**Assorted 5 Varieties Appetizers** 4,000 yen

5種の前菜盛り合わせ

**Marinated SHINSHU Salmon** 2,700 yen

信州サーモンのマリネ

**Sauteed Asparagus with Carbonara Sauce** 2,600 yen

アスパラガスのソテー カルボナーラソース

## SOUP -180cc- スープ 180cc

**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.

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** 3,500 yen

信州サーモンのポワレ 100g  
バルサミコソース

**Roasted Lobster with Sauce Americaine** 7,200 yen

オマール海老のロースト ソースアメリカーナ

**Today's Fresh Fish Nage** 3,800 yen

本日の鮮魚(100g)のナージュ

## MEAT お肉料理

**Roasted Lamb Loin** 7,000 yen

仔羊背肉のロースト

**Nagano Venison Loin 70g  
with Red Wine Sauce** 5,000 yen

長野県産鹿ロース 70g  
赤ワインソース

**SHINSHU Alps Beef Rump** 100g 5,000 yen

信州アルプス牛イチボ肉

100g  
100g

**SHINSHU Premium Beef Rump** 100g 7,000 yen

信州プレミアム牛ランプ肉

100g  
100g

**SHINSHU Alps Beef Fillet** 100g 9,000 yen

信州アルプス牛フィレ肉

100g  
100g

**SHINSHU Premium Beef Fillet** 100g 12,000 yen

信州プレミアム牛フィレ肉

100g  
100g

**Serve with All Meet on One** 400g 28,000 yen

信州産牛プレート

400g  
400g

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

## 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。