

17:00~21:00のグランドメニューでございます。21:00からはBARメニューとなります。

a la carte

アミューズ	・ベーコンと黒オリーブのマリネ	500 yen
	・無農薬野菜のピクルス	500 yen
	・信州豚のリエット	500 yen
	・信州無農薬野菜のバーニャカウダ	800 yen
	・信州サーモンのマリネ	800 yen
	・生ハムと野菜ピクルス	800 yen

前 菜	・シンプルサラダ	400 yen
	・シーザーサラダ	600 yen
	・牛タンとジャガイモのサラダ	600 yen
	・ニース風サラダ	600 yen
	・信州地鶏の砂肝と卵のサラダ	600 yen
	・ハケ岳 のらくら農場のお野菜の 一皿	1,000 yen
	・旬の無農薬野菜とお魚のカルパッチョ	1,200 yen
	・氷見漁港直送お魚のカルパッチョ	1,200 yen
	・信州牛のタルタル	1,800 yen
	・信州牛のカルパッチョ	1,800 yen
	・本日の前菜	1,000 yen

スープ	・ハケ岳 のらくら農場のお野菜のスープ	800 yen
	・ローマ風コンソメスープ	1,000 yen

メインディッシュ

お魚料理

・本日も魚料理	1,200 yen
・氷見漁港直送の旬のお魚料理	1,500 yen
・氷見漁港直送 ポタン海老と軽いバルメザンチーズのリゾット	1,500 yen
・天然あわびのステーキ シェリーヴィネガーの軽いバターソース	3,500 yen

お肉料理

・本日のお肉料理	1,600 yen
・信州牛のステーキ 赤ワインソース	3,500 yen
・信州豚肩ロースのグリル 温野菜添え	1,800 yen
・信州真田丸の皮バリバリソテー ドレッシングソース	1,800 yen
・フランス産子羊のロースト 粒マスタードソース	1,800 yen

デザート

・柑橘類のテリーヌ ヨーグルトのシャーベット	500 yen
・エスプレッソのアフフォガード	500 yen
・ティラミス コーヒーゼリーとクリーム	500 yen
・フロマージュブランのロールケーキ	600 yen
・チョコレート温かいスフレ	800 yen

Course

お客様ご自身で、コース料理をお作りください。
 サウスのメニューをコース料理でお召し上がりいただけます。
 左ページのメニューより、各コースに合わせて、料理をお選び下さい
 アラカルトをよりお得なコースメニューで お楽しみいただけます。

※各コース共、信州牛のタルタル・信州牛のカルパッチョをお選びの場合、料金が500円upとなります。
 天然あわびのステーキ及び、信州牛のステーキをお選びの場合、料金が1,000円upとなります。

3,500 yen コース 5品

●アミューズ・前菜・スープ・メイン・デザート・パン・コーヒー

4,500 yen コース 6品

●アミューズ・前菜・スープ・お魚・お肉・デザート・パン・コーヒー

6,000 yen コース 6品

●シェフのお任せコース

この時期ならではの旬な食材をシェフが腕を振るってご提供いたします。

洋 食

・NAMSAN 牛タンカレー	900 yen
・お野菜ときのこのパスタ	1,000 yen
・フレッシュトマトとベーコンのペペロンチーノ	1,000 yen
・地鶏卵とベーコンのカルボナーラ	1,000 yen
・ウニクリームカルボナーラ	1,000 yen
・本日のパスタ	1,000 yen
・オムライスサウススタイル	1,000 yen
・ハンバーグステーキ	1,000 yen
・牛ロースのステーキ ジャガイモのフリット添え	1,200 yen
・信州地鶏 真田丸のステーキ	1,400 yen
・イベリコ豚のステーキ	1,800 yen
・オージービーフのサイコロステーキ	1,900 yen
・自家製テーブルロール	200 yen
・ライス	250 yen