



LW
ING

ヴィラ北軽井沢エルウイング
Villa Kitakaruizawa



贅沢コース

おひとり様 8,500円

【前菜】 キムチ3種盛り合せ ナムル3種盛り合せ
キャベツサラダ 韓国海苔 揚げニンニク

【お肉】 塩焼 野菜焼
タレ焼 味噌焼(内臓系) サンチュ

【お食事】 ライス
冷麺 または スープ(どちらかご選択)
※お食事はタレ焼と一緒に持ちいたします。

【デザート】 アイス フルーツ

※コースの内容は変更させていただく場合がございます。
※コースのサラダには揚げ蕎麦を使用しております。



写真は参考例です

フォレストコース

おひとり様 6,100円

- 【前菜】 キムチ2種盛合せ ナムル2種盛合せ
キャベツサラダ 韓国海苔
- 【お肉】 塩焼 野菜焼
タレ焼 味噌焼(内臓系)
- 【お食事】 ライス
スープ または 冷麺(どちらかご選択)
※タレ焼と一緒に持ちいたします。
- 【デザート】 アイス フルーツ
※コースのサラダには揚げ蕎麦を使用しております。
※コースの内容は変更させていただく場合がございます。
-

お手軽コース

おひとり様 4,250円

- 【前菜】 白菜キムチ キャベツサラダ
- 【お肉】 塩焼 または タレ焼(味付けをご選択)
野菜焼
- 【お食事】 ライス スープ
※お肉と一緒に持ちいたします。
- 【デザート】 アイス フルーツ
※コースのサラダには揚げ蕎麦を使用しております。
※コースの内容は変更させていただく場合がございます。
-

キッズプレート

(小学生以下対象メニュー)

おひとり様 3,650円

- 【前菜】 もやしナムル キャベツサラダ 韓国海苔
- 【お肉】 もみだれ肉
- 【お食事】 ライス スープ
- 【デザート】 アイス フルーツ
-

キッズハーフ

(幼稚園以下対象メニュー)

おひとり様 1,850円

- 【前菜】 韓国海苔
- 【お肉】 もみだれ肉
- 【お食事】 ライス スープ
- 【デザート】 プリン フルーツ

炭火焼肉

ハラミ [タレ] 1,000円

ササミ [塩 ・ タレ] 1,000円

シマチョウ [塩 ・ タレ] 800円

テッポウ(シロ) [塩] 700円

トッピング

コチュジャン 200円

わさび 200円

にんにく 200円

カットレモン (スライス 0T 8カット) 300円

ねぎ塩 300円

炭火焼肉

鶏モモ [塩 ・ タレ] 800円

鶏ムネ [塩 ・ タレ] 600円

豚ロース [塩 ・ タレ] 800円

豚バラ (カルビ) [塩 ・ タレ] 600円

ソーセージ盛 (5種盛) 750円

キムチ・ナムル

キムチ盛合わせ	〔 3種 〕	800円
白菜キムチ		600円
カクテキ	〔 大根 〕	600円
オイキムチ	〔 きゅうり 〕	600円
ナムル盛合わせ	〔 3種 〕	700円

サラダ

高原キャベツサラダ	〔 塩とオリーブオイル 〕	800円
※韓国風醤油ドレッシングは揚げ蕎麦を使用しております。	〔 韓国風醤油ドレッシング 〕	800円
チョレギサラダ	〔 韓国風醤油ドレッシング 〕	800円
サンチュ	〔 サンチュ味噌 〕	650円

逸品

国産にんにく揚げ		750円
チャンジャ(韓国風塩辛)		750円
チヂミ	ご提供までにお時間をいただきますのでおはやめにご注文ください。	1,100円
韓国海苔		400円

お食事

石焼ビビンバ	ご提供までにお時間をいただきますのでおはやめにご注文ください。	1, 100円
わかめクッパ	ハーフサイズ対応メニュー 550円	850円
たまごクッパ	ハーフサイズ対応メニュー 550円	850円
野菜クッパ	ハーフサイズ対応メニュー 550円	850円
ユッケジャンクッパ	ご提供までにお時間をいただきますのでおはやめにご注文ください。	1, 300円
ユッケジャンうどん	ご提供までにお時間をいただきますのでおはやめにご注文ください。	1, 300円
冷麺	当店の冷麺はそば粉を使用しております。	1, 100円
冷麺 ハーフ	当店の冷麺はそば粉を使用しております。	700円
ライス		250円

スープ

わかめスープ	ハーフサイズ対応メニュー 500円	750円
たまごスープ	ハーフサイズ対応メニュー 500円	750円
野菜スープ	ハーフサイズ対応メニュー 500円	750円
ユッケジャンスープ	ご提供までにお時間をいただきますのでおはやめにご注文ください。	1, 200円

デザート

本日のアイスクリーム (バニラ・チョコレート・レモンシャーベット)	600円
--------------------------------------	------

■トレーサビリティ制度【Traceability】（牛海綿状脳症[BSE]に対する安全策）
当店で提供する牛肉は上記制度に従い、〔個体識別番号〕を表示しております。
牛肉となった牛がどの牧場で生まれ、どのように飼料を与えられ、育ち、処理場で食肉になったかなどのデータを知ることが可能です。

■当店の厨房では、そば粉を使用した調理を行っております。