

# LUNCH MENU

トラットリア *KARASUGAWA* by CARO

## FOOD

### LUNCH SET ランチセット

---

本日のランチセット 1,980  
(前菜盛合せ・ドリンク付き)

【ドリンク】コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャエール、炭酸水

## DRINK

### ALCOHOL アルコール

---

生ビール 550

グラスワイン 550

ハイボール 550

スパークリングワイン 550



# MENU

トラットリア KARASUGAWA by CARO

## FOOD

### SALAD サラダ

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 長坂牧場のモッツァレラと県産トマトのカプレーゼ | 880   |
| 高崎産梨とクリームチーズ豆腐のサラダ仕立て   | 660   |
| 長坂牧場のリコッタチーズとプロシュートのサラダ | 1,100 |

### A LA CARTE アラカルト

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 高崎産野菜とトリッパの煮込み               | 980   |
| 上州もち豚と高崎産肉厚しいたけソテー           | 1,100 |
| 上州牛のタリアータ                    | 1,980 |
| シャトーブリアンとチーズのリゾット            | 2,200 |
| 堀越ファームのポークジャーキーと切りたての生ハムの盛合せ | 1,500 |

### TAKASAKI HORUMON MENU

高崎ほるもんメニュー

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 大トロほるもんからあげ                 | 660   |
| 高崎ほるもん濃厚みそチーズのアマトリチャーナ(パスタ) | 1,100 |
| 高崎ほるもんキャベツのペペロンチーノ(パスタ)     | 1,100 |

### PASTA パスタ

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| いの豚と高崎産秋ナスのボロネーゼ、高崎産小麦使用のリガトーニで | 1,400 |
| 県産フレッシュトマトソースと海の幸のベスビオ          | 1,400 |
| 卵太郎の玉子を使用した濃厚カルボナーラ秋トリュフ添え      | 1,400 |

## DRINK

### NON ALCOHOL ノンアルコール

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| ノンアルコールビール                                  | 440 |
| ソフトドリンク各種                                   | 400 |
| コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャエール、炭酸水 |     |

### ALCOHOL アルコール

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 生ビール                | 660 |
| クラフトビール各種           | 770 |
| ハイボール               | 550 |
| グラスワイン(赤・白・スパークリング) | 550 |

### BOTTLE WINE ボトルワイン

#### 赤

|                 |       |
|-----------------|-------|
| フェウドアランチョ シラー   | 3,000 |
| キャンティ リカーゾリ     | 4,000 |
| バッシティーボ プリミティーボ | 5,000 |

#### 白

|            |       |
|------------|-------|
| イルプーモ      | 3,000 |
| カラニカ グリッロ  | 4,000 |
| アウスト シャルドネ | 5,000 |

#### スパークリング

|                    |       |
|--------------------|-------|
| ピローヴァノ スプマンテ       | 3,000 |
| プロセッコ ベッレンダ        | 4,000 |
| ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ | 5,000 |



# MENU

バール *KARASUGAWA* by PIZZERIA BACI

10月6日(金)~10日(火)

生ハムをのせたグリーンサラダ 600

生ハムとサラミの盛り合わせ 700

ポテトフライ 500

自家製高崎産さつま芋のニョッキ  
クリームソース 700

マルゲリータ 800  
(トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル)

高崎産舞茸とベーコンのピッツァ 800  
(モッツァレラチーズ・舞茸・ベーコン)

自家製ティラミス 500



# MENU

バール *KARASUGAWA* by TIC-TOCK

10月6日(金)~10日(火)

高崎産ベーコンとほうれん草のキッシュ  
(ガーリックトースト付き) 600

特製タコライス 600

ミニチョコミントパフェ 400

ミニチョコパフェ 400

ミニキャラメルパフェ 400



# MENU

バール *KARASUGAWA* by 野菜酒家 なっば畑

10月11日(水)~15日(日)

高崎野菜と江原ハーブ豚の野菜BOX 800  
(十五穀米使用)

高崎の農家さんが大切に育てた野菜ドリア 800  
(十五穀米使用)

サクサクジャガイモ揚げ 400

なっば畑ホットガトーショコラパフェ  
自家製いちごソース 600

ミネストローネスープ 500



# MENU

バール *KARASUGAWA* by Gru

10月11日(水)~15日(日)

上州空風ハムと高崎産ルッコラ  
ニョッコフリット添え 700

高崎産キノコのピザ 800  
(約20cm 1枚)

高崎産きぬの波のラビオリ 800  
マッシュルームのクリームソース

上州牛の赤ワイン煮込み 700  
このえパンのガーリックトースト添え



# MENU

バール *KARASUGAWA* by なかざわ酒店

10月6日(金)~15日(日)

## DRINK

### CRAFT BEER クラフトビール

ブレッド 770

アップサイクルプロジェクトビール。ライ麦カンパーニュを使用した、パンの風味、香ばしさが残る味わい

フーダーセゾン 990

野菜酵母による複雑な酸味とバランス

### GLASS OF WINE グラスワイン

ハロウィン赤ワイン ミティーク 660

スパークリングワイン 660

白ワイン 660

オレンジワイン 660

赤ワイン 660

### JAPANESE SAKE 日本酒 (グラス)

大盃 マッチョ 660

## FOOD

スライスおつまみカンパーニュ 300

濃いアーモンド 300

【土・日・祝限定】各種パン

### ALCOHOL アルコール

ハイボール 550

レモンサワー 550

### COCKTAIL カクテル

【バールKARASUGAWA限定】  
ハロウィンカクテル 880

### NON ALCOHOL ノンアルコール

ソフトドリンク各種 300

ノンアルコールビール(ハイネケン) 440

【バールKARASUGAWA限定】  
ノンアルハロウィンカクテル 500

