

ALL DAY DINING
NAGOMIZA
ナゴミザ



1989年に単身ニュージーランドへ渡りレストラン事業に携わる。1994年、南島のクライストチャーチにて「Joji's Sushi Bar & Restaurant」をオープン。2000年渡豪。全日空ホテル、ラディソンプラザ、ハイアット、ヒルトン、インターコンチネンタルを始め、グレートバリアーでのリゾートホテルで総料理長を歴任。2017年12月アルピコプラザホテルの総料理長へ就任。世界各国の料理に精通し、そのユニークな発想とそれを形にする調理技能を「ナゴミザ」で存分にお楽しみください。

総料理長 岩間 譲司





11:30~21:00
(L.O. 20:30)

オールデイメニュー
All Day



**クロコダイルテールと豆腐の
ハーブナゲット パクチーレモン**

Herbed nuggets of crocodile tail and
Shinshu tofu with coriander and lemon

淡白で透き通るように白く、サッパリとした
美味しいテール肉と豆腐をナゲット風に
アレンジ



¥1,300



ハーブの香り広がる オーストリッチ パン粉焼き

Herbed Ostrich schnitzel with baby leaf salad

低脂肪・低カロリー・高たんぱく・高铁分でビタミン豊富な
“ダチョウのもも肉”を使用
ハーブを混ぜたパン粉で焼き仕上げた一品

¥1,300



OZソウルフード チキンとアボカドのトルティーヤラップ

Spicy roasted-chicken, avocado and fresh salad,
wrapped in Tortilla bread

ケイジャン風チキンとヨーグルトソースを
サラダとともにフラットブレッドで巻いたロールサンド

¥1,200

セットメニュー
Set menu

※セットメニューのみのご注文はできませんのでご了承ください。



パン or ライス+
スープ+サラダ ¥550

スープ+サラダ ¥400
デザート ¥350
ドリンクバー ¥200



普段なかなか食べることのない食材を使用した
お料理です。ぜひお試しください。

当ホテルのお米は「長野県 安曇野産 コシヒカリ」を使用しています。
表記の料金は税金とサービス料が含まれております。
当店の食材に、海老、蟹、卵、牛乳、小麦粉、そば粉、落花生を使用しているメニューがございます。
アレルギーの方は係にお尋ねください。

We use Koshihikari Rice, harvested locally in Azumino area, Nagano.
All prices include government tax.
If you have food allergies, please let us know what food you should avoid.
Ex. shrimp, crab, egg, milk, wheat, buck wheat, peanut etc.



11:30~21:00
(L.O. 20:30)

オールデイメニュー
All Day

**ミックスサンドウィッチ**

Assorted finger sandwiches with ham, cheese, egg and potato

ハム、チーズ、たまご、ポテトサラダ

¥800**ごろごろポークOZカレー**

Pork curry & rice in South Pacific style

ココナッツミルクとマンゴーを
ふんだんに使用したポリネシアンカレー**¥1,000****スパゲティ・アラビアータ**

Spaghetti Arrabbiata with baguette slices

チキンを煮込んだピリ辛仕立てのソースが決め手の一品
バゲットスライス付**¥900****B.B.Q ミートラバー ピザ**

Meat lover pizza with pastrami, bacon and BBQ beef

パストラミ・ベーコン・BBQ ビーフがふんだんに入った
ボリュームあるピザ**¥1,800**

セットメニュー
Set menu

※セットメニューのみのご注文はできませんのでご了承ください。

スープ+サラダ ¥400

デザート ¥350

ドリンクバー ¥200

当ホテルのお米は「長野県 安曇野産 コシヒカリ」を使用しています。
表記の料金は税金とサービス料が含まれております。
当店の食材に、海老、蟹、卵、牛乳、小麦粉、そば粉、落花生を使用しているメニューがございます。
アレルギーの方は係にお尋ねください。

We use Koshihikari Rice, harvested locally in Azumino area, Nagano.
All prices include government tax.
If you have food allergies, please let us know what food you should avoid.
Ex. shrimp, crab, egg, milk, wheat, buck wheat, peanut etc.



11:30~14:00
(L.O. 13:30)

ランチメニュー Lunch



臭だくさんOZ牛のゲーラッシュ
ローズマリーの香りに包まれて
(パン or ライス+サラダ+ドリンクバー)

Rich and aromatic Aussie beef
goulash with rosemary

オーストラリア版“おふくろの味”
パプリカとローズマリーの香り高い
牛肉のトマト煮込み



¥1,800



Joji's フィッシュ & チップス
OZと信州の融合(スープ+ポテトフライ+ドリンクバー)

Fish & Chips in Aussie-Shinshu style with Miso Tartar sauce

衣にオーストラリアビールを使って揚げたフリッター
岩間料理長オリジナル信州味噌風味の
タルタルソース

¥1,500



OZサーロインステーキ 160g
(パン or ライス+スープ+サラダ+ドリンクバー)

Grilled Aussie Beef sirloin, choice of
Ponzu or demi-glace sauce

おろしポン酢かデミグラスソースをお選びください

¥2,000

セットメニュー Set menu

※セットメニューのみのご注文はできませんのでご了承ください。



パン or ライス+
スープ+サラダ ¥550

スープ+サラダ ¥400
デザート ¥350
ドリンクバー ¥200



普段なかなか食べることのない食材を使用した
お料理です。ぜひお試しください。

当ホテルのお米は「長野県 安曇野産 コシヒカリ」を使用しています。
表記の料金は税金とサービス料が含まれております。
当店の食材に、海老、蟹、卵、牛乳、小麦粉、そば粉、落花生を使用しているメニューがございます。
アレルギーの方は係にお尋ねください。

We use Koshihikari Rice, harvested locally in Azumino area, Nagano.
All prices include government tax.
If you have food allergies, please let us know what food you should avoid.
Ex. shrimp, crab, egg, milk, wheat, buck wheat, peanut etc.



11:30~14:00
(L.O. 13:30)ランチメニュー
Lunch**洋食ミニコース**

(アミューズ、スープ、サラダ、魚 or 肉料理、パン or ライス、デザート、コーヒー)

Starter of the day, soup, salad, your choice of fish or meat for main, bread or rice, dessert & coffee

¥2,900**低温調理した自家製厚切りハムと
チーズのフォカッチャ トリュフ風味のポテト添え**

Slow-cooked house-made ham and cheese in Focaccia

低温調理した自家製厚切りハムと
とろけるチーズのサンドウィッチ**¥900**セットメニュー
Set menu

※セットメニューのみのご注文はできませんのでご了承ください。

パン or ライス+
スープ+サラダ **¥550**スープ+サラダ **¥400**
デザート **¥350**
ドリンクバー **¥200**当ホテルのお米は「長野県 安曇野産 コシヒカリ」を使用しています。
表記の料金は税金とサービス料が含まれております。
当店の食材に、海老、蟹、卵、牛乳、小麦粉、そば粉、落花生を使用しているメニューがございます。
アレルギーの方は係にお尋ねください。We use Koshihikari Rice, harvested locally in Azumino area, Nagano.
All prices include government tax.
If you have food allergies, please let us know what food you should avoid.
Ex. shrimp, crab, egg, milk, wheat, buck wheat, peanut etc.**山賊焼定食****¥1,500**Shallow-fried soy-marinated chicken, rice,
miso soup and pickles**天麩羅定食****¥1,500**Assorted tempura, rice, miso soup
and pickles**刺身定食****¥1,500**Assorted sashimi of the day, rice,
miso soup and pickles※天麩羅・刺身は旬の一押し食材を使用しております。
季節により内容が異なります。

Drinks

ドリンクメニュー

Soft Drinks

コーヒー	Coffee	¥450	オレンジジュース	Orange Juice	¥400
アメリカンコーヒー	Light Coffee	¥450	グレープフルーツジュース	Grapefruit Juice	¥400
エスプレッソ	Espresso	¥450	トマトジュース	Tomato Juice	¥400
カフェラテ	Café Latte	¥450	りんごジュース	Apple Juice	¥400
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥450	コーラ	Cola	¥450
紅茶	Pot of Tea	¥450	ジンジャーエール	Ginger Ale	¥450
アイスティー	Iced Tea	¥450	ウーロン茶	Oolong Tea	¥350
ミルク	Milk	¥400	ペリエ	Perrier	¥450
ココア	Cocoa	¥450	ドリンクバー	Drink Bar	¥500

Beer

生ビール	Draft Beer	¥650
ビール 中瓶	Bottled Beer	¥650
ノンアルコールビール	Non-Alcohol Beer	¥500

Sake

日本酒 岩波	Sake Iwanami	¥600
冷酒岩波 300ml	Sake Cold	¥760
焼酎 麦・芋	Shochu	¥500

Liqueur

梅酒	Plum Liqueur	¥500
カンパリ	Campari	¥450

Whisky

スコッチ(バラントイン) S	Scotch Ballantine's	¥600
スコッチ(バラントイン) S ハイボール	Scotch Ballantine's with Soda	¥650
スコッチ(バラントイン) ボトル	Scotch Ballantine's Bottle	¥8,600



Wine

赤ワイン	ボトル	Red Wine Bottle	¥2,500
	グラス	Glass	¥400

白ワイン	ボトル	White Wine Bottle	¥2,500
	グラス	Glass	¥400

オーストラリア	Australia		
ワイン赤	ボトル	Red Wine Bottle	¥4,000
	グラス	Glass	¥700

オーストラリア	Australia		
ワイン白	ボトル	White Wine Bottle	¥4,000
	グラス	Glass	¥700

五-ワインゴールド	Goichi Wine Gold		
「NAGOMIZA」	「NAGOMIZA」		
オリジナルラベル	Original label		
赤	ボトル	Red Bottle	¥4,500

五-ワインゴールド	Goichi Wine Gold		
「NAGOMIZA」	「NAGOMIZA」		
オリジナルラベル	Original label		
白	ボトル	White Bottle	¥4,500

スパークリングワイン	Sparkling Wine		
ハーフボトル	Half Bottle		¥2,800

アルコールバー	Alcohol Bar		¥1,500
---------	-------------	--	--------