



長月 信濃会席 献立

◎先附 柿白和え 菊菜
海老艶煮

◎椀 菊花椀
信州サーモン 三ツ葉

◎造里 波まかせ

◎組肴 唐墨大根 穴子天ぷら
南瓜豆腐 お浸し
ずわい蟹黄美酢
虹鱒甘露煮
焼鯖棒寿司

◎揚物 無花果おかし揚

◎蒸物 雲子茶碗蒸

◎強肴 信州牛炭火焼
オマール海老炭火焼
フルーツ鬼灯
ワッサー 鬼おろし

◎食事 いくらおろしそば

◎デザート 白桃アイス

◎甘味 紅芋ようかん

藤巻雄や

*仕入れ状況により内容変更がございます

お昼の
御膳
LUNCH

Soba noodle is one of the most popular foods in Shinshu.
The set comes with assorted tempura, three pieces of sushi and an egg roll, and one seasonal dish.



地粉にこだわる手打ちそば
信州の味、香り高い手打ちそばを御膳でお愉しみ下さい。
握り寿司、からりと揚がった天ぷら、季節の小鉢がセット。
くっかけのランチで一番人気のメニューです。

くっかけそば膳
Kutsukake soba set
¥2,400(税込 ¥2,610)
手打ちそば天 / ぶら盛合わせ /
握り寿司3貫 / 小鉢

They are totally fresh and beautiful!
Enjoy the Sashimi set which includes two kinds of small dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



四季彩 造里膳
Shikisai Sashimi set
¥2,500(税込 ¥2,750)
造里7種 / 小鉢2種 / 香の物 /
信州の白米 / 赤出汁

味わい彩り豊かな御膳
三崎の仲卸より直送される目利き品を中心に、
魚の扱いに定評のある当館料理長ならではの仕立てでご堪能ください。

煮付け膳 ¥2,600
Shimmered fish set (税込 ¥2,860)

鮮魚煮付け / 小鉢2種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁
Main dish is the shimmered fish cooked with soy sauce and mirin. The set comes with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



特上海鮮丼
Special seafood bowl
¥2,800(税込 ¥3,080)

海鮮丼 / 小鉢 / 赤出汁
This is our specially recommended top graded seafood bowl. One seasonal dish and miso soup are on the side.



アジフライ膳 ¥2,200
Fried Aji and pork fillet cutlet set (税込 ¥2,420)

あじフライ / 豚ヒレカツ / 小鉢2種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁
2 kinds of fried dishes. Aji (Horse mackerel) and Pork fillet cutlet are on the plate.
Enjoy it with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



大海老天丼
Shrimp tempura bowl "Tendon"
¥2,200(税込 ¥2,420)

大海老天丼 / 小鉢 / 香の物 / 赤出汁
Three big size shrimp tempura bowl should be tried!
The sides are one seasonal dish, Japanese pickled vegetables, and miso soup.



デザート
Dessert

季節の甘味ございます
There are few options, please ask us about the recommendation.
※詳細はお問合せください
※+¥300(税込 ¥330)でコーヒーセット可

予約制会席コース
Kaiseki Course
*Reservation is required.

※詳細はスタッフまでお尋ねください。
*Please ask us about the details.

ランチ
Lunch

ディナー
Dinner

おまかせコース Seasonal course ¥5,000(税込 ¥5,500)

信濃コース Shinano course ¥15,000(税込 ¥16,500)

香掛コース Kutsukake course ¥10,000(税込 ¥11,000)

※小鉢やネタは、季節や仕入れ状況により変わります。
*A kind of fishes and side dishes may change depend on the season.