



信濃会席

春ノ献立 一例

◎先附

ぬた和え
独活 うるい 帆立

◎前菜

牡蠣しぐれ煮
龍皮昆布 公魚唐揚げ
蟹菜花お浸し 寿し
じゃこいくら卸
このわた和え

◎椀物

蛤 つぼみ菜
若芽 木の芽

◎造里

波まかせ
あしらい一式

◎焼物

鱈味噌焼き
蕪 蔕の臺

◎強肴

信州牛
梅おろし クレソン

◎焚合

金目鯛
黒大根 里芋 菜花
針柚子 糸唐辛子

◎食事

山菜そば

◎甘味

ぜんざい

◎デザート

白胡麻ブランマンジエ

*仕入れ状況により内容変更がございます



お昼の御膳 LUNCH

※小鉢やネタは、季節や仕入れ状況により変わります
※税込表示

こっくり味の数量限定品

漁師町仕込みのしっかりとていながら丸みのある味わい。数量限定です。
※仕入れ状況により煮付けの魚は変わります

本日の煮付け膳 2,800 円

- ・本日の煮付け
- ・小鉢 2 種
- ・木島平米ご飯
- ・香の物
- ・赤出汁



毎朝手打ちする二八そば

くつかけのそば膳 2,600 円

会席料理人が拵える手打ちそばを御膳でお楽しみ下さい。握り寿し、からりと揚がった天ぷら、季節の小鉢がセット。くつかけのランチで一番人気のメニューです。

- ・手打ちそば
- ・小鉢 1 種
- ・寿し 3 貫
- ・天ぷら盛合せ



特上海鮮丼 3,000 円

- ・海鮮丼
- ・小鉢 1 種
- ・赤出汁



大海老天丼 2,400 円

- ・大海老天丼
- ・小鉢 1 種
- ・香の物
- ・赤出汁



味わい彩り豊かな御膳

四季彩 造里膳 2,700 円

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でご堪能ください。

- ・本日の造里 7 種
- ・小鉢 2 種
- ・木島平米ご飯
- ・香の物
- ・赤出汁

予約制会席

ディナー

- ・信濃会席 16,500 円
- ・杓掛会席 11,000 円

※前日までにご予約ください

* 長倉会席は提供時期を限定しています

デザート / 甘味

季節の甘味ございます

- * + 300 円でコーヒーセット可
- * 詳細はお問合せください

