



信濃会席

立夏の頃献立 一例

◎先附

信州サーモンスモーク  
酢ジュレ レモン  
アスパラ新芽

◎前菜

蕃茄 もずく  
帆立ソルガム揚  
はりぎりお浸し  
豚味噌焼 寿し

◎椀物

稚鮎椀  
たけのこ 白アスパラ たで

◎造里

山葵葉盛

◎焼物

信州牛  
黄ビーツ 茗荷 小人参  
ソレル りんごソース

◎揚物

春巻き 新玉 菜花 桜海老

◎温物

小茄子 湯場 南瓜 巻 スナッパ

◎食事

わらびとろろそば

◎デザート

藍莓アイス

◎甘味

マンゴープリン

\*仕入れ状況により内容変更ございます



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



地粉にこだわる手打ちそば

くっかけ そば膳 2400円 (税込 2640円)

信州の味、香り高い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。  
くっ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



味わい彩り豊かな御膳

四季彩 造里膳 2500円 (税込 2750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



本日の煮付け膳 2600円  
(税込 2860円)

・本日の煮付け ・小鉢2種  
・木島平米ご飯 ・香の物  
・赤出汁



特上海鮮丼 2800円  
(税込 3080円)

・海鮮丼 ・小鉢1種  
・赤出汁



大海老天丼 2200円  
(税込 2420円)

・大海老天丼 ・小鉢1種  
・香の物 ・赤出汁

デザート / 甘味

季節の甘味ございます

\* 詳細はお問合せください  
\* + 300円 (税込 330円) でコーヒーセット可

予約制会席 ※前日までにご予約ください

ランチ

・おまかせ 5000円 (税込 5500円)

ディナー

・信濃会席 15000円 (税込 16500円)  
・杓掛会席 10000円 (税込 11000円)

\* 提供時期はスタッフまでお問合せください