水無月　信濃会席　献立　一例

◎先附　フルーツトマト
　　モッツァレラ
　　帆立低温火入れ
　　オクラ　黄美酢

◎椀物　枝豆真丈　焼長芋
　　巻　松葉柚子

◎造里　波まかせ

◎組肴　筍すり流し　稚鮎おかき揚げ
　　鯛煮凝り　紫陽花見立て寿し
　　かにくらげ酢　汲み上げ湯葉
　　茄子オランダ煮

◎焼物　尾長鯛錦焼き

◎小吸物　根曲竹　鯖　味噌仕立て
　　木の芽

◎強肴　信州牛サーロイン
　　ルバーブソース
　　パプリカ甘酢漬け　ズッキーニ
　　どんこ　蕨

◎食事　あかもくとろろそば

◎デザート　トマトゼリー

◎甘味　フルーツ大福

＊仕入れ状況により内容変更ございます

くつかけ
kutsukake stay
naka-karuizawa

※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

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

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）
・沓掛会席　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

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

※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

お昼の御膳 LUNCH

地粉にこだわる手打ちそば

くつかけ 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愉しみ下さい。
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

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