



長月 信濃会席 献立一例

- ◎先附 養老豆腐 いくら 黄菊
- ◎前菜 菊菜と椎茸のおひたし 鴨ハム 鮎オイル煮 とうもろこしすり流し 穴子寿し 揚甘鯛 トマト土佐酢漬け
- ◎椀物 鱧 冬瓜 柚子
- ◎造里 波まかせ
- ◎焼物 季節の焼魚 丸十密煮
- ◎焚合 里芋 たこやわらか煮 南瓜 銀あん
- ◎強肴 信州牛 酢取茗荷 黄パプリカ ブッキーニ 芽葱
- ◎食事 月見とろろそば
- ◎デザート 信州和紅茶アイス
- ◎甘味 くっつけプリン

藤巻雄や

*仕入れ状況により内容変更がございます



本日の煮付け膳
Shimmered fish set
¥2,600(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.



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.

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。くっつけのランチで一番人気のメニューです。
くっつけそば膳
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

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堪能ください。

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

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)
沓掛コース 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.