



師走 信濃会席 献立 一例

◎ 先附

雲子豆腐 小松菜
べっこう餡

◎ 前菜

鯉唐揚げ
おから 岩もずく
帆立このわた掛け
菜花玉子 バイ貝
小肌寿し

◎ 椀物

蕪すり流し 蒸牡蠣
京人参 ブロccoli
馬鈴薯 占地 針柚子

◎ 造里

波まかせ

◎ 焚合

車海老 長芋白煮
南瓜 黒大根 銀餡

◎ 酢替

せいこ蟹 ミントマト
ロマネスコ 三浦大根
酢ジュレ 黄美酢

◎ 強肴

信州牛朴葉焼
木の子 柿

◎ 食事

いくらおろしそば

◎ デザート

紅くるりゼリー

◎ 甘味

フルーツ大福

藤巻雄や

* 仕入れ状況により内容変更ございます

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.



アジフライ膳

Fried Aji and pork fillet cutlet set

¥2,200
(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.



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.



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)

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

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。
握り寿し、からりと揚げた天ぷら、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

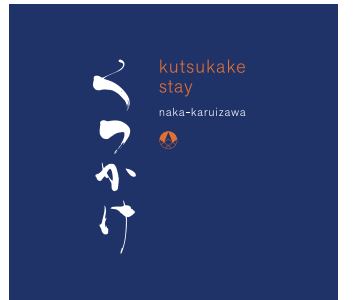
¥2,500 (税込 ¥2,750)

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
三崎の仲御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ご堪能ください。

※ 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.

- おうちで くっかけ -
くっかけの テイクアウト



旬菜いろいろ季節の味覚

月替りの会席料理、その献立の雰囲気を楽しめる【旬の酒菜盛込】をご用意いたしました。彩り豊かな2人前のお重は、お祝いやお呼ばれの際の手土産にもおすすめです。雅で華やかに仕立てたくっかけの酒菜盛込で、季節のお料理をお楽しみください。

会席屋の手仕事をご堪能ください。

酒菜盛込 ¥6000- (税込 ¥6480-)

その日一番のネタを贅沢に使う握り寿司。

皆んなで囲む美味しさがある。

江戸前握り寿司 30 貫
¥10000- (税込 10800-)

極上ネタをひとりじめ。

江戸前握り寿司 10 貫
¥3500- (¥3780-)

【ご注文とお渡しについて】

◎前日の 17 時まで注文 → ご希望日 17~18 時にお渡し

※ご昼食分は現在お受けしておりません ※月火曜日定休

* 季節変動あり

- * お時間指定の上、店頭でのお受け取りをお願いします。
- * お支払いは現地での精算になります。
- * 予約状況によりお受け出来ない場合がございます。



ご予約
お問合せ

0267-46-8906

カーナビでお調べになる際は住所で検索 軽井沢町大字長倉 3294-1



ずばりうまい

当館自慢の海鮮のみを丁寧に取り付けし、彩りよく味わいの調和を取りながら盛り付けます。
どこを食べてもずばりとうまい。
人気メニューのばらちらし。



ご馳走飯

信州牛のもも肉を低温調理。
良質な赤身の凝縮した味わいと風味。
こっくりとした甘みの玉ねぎソース。
『にくら』の贅沢な味覚と調和は、
まさにご馳走飯です。



大きさは美味さ

ランチメニューでも人気の
大海老天丼をお重に詰め込みました。
ぷりっぷりの大海老があまりに大きく
蓋が浮いている状態でございます。
予めご了承ください、
大きな美味さをご堪能ください。



くっかけのばらちらし
¥2600- (税込 ¥2808-)



信州牛ローストビーフ重 にくら
¥3200- (税込 ¥3456-)



ぷりっぷり大海老天重
¥2000- (税込 ¥2160-)



<https://kutsukake-stay.jp>

LINE / Instagram / Facebook

@kutsukakestay