くつかけ
kutsukake stay
naka-karuizawa

弥生 信濃会席 献立 一例

◎先附
桜葛豆腐
蕗　くこ　桜花

◎前菜
ホタルイカぬた　おひたし
よもぎ麩照焼　なまこ酢
わかさぎからあげ
天使海老鬼殻焼き
寿し

◎椀物
鯉　こごみ　焼長芋
梅人参　松葉柚子

◎造里
波まかせ

◎焚合
鰆木の芽焼
独活酢漬

◎温物
蛤酒蒸
つぼみ菜　わらび
花弁人参　黄パプリカ

◎強肴
信州銘柄牛サーロイン
筍　酢蓮根　若桃
小玉葱　ミニトマト
三升漬

◎食事
花山葵そば

◎デザート
あいす（苺）

◎甘味
桜もち

藤巻雄や

*仕入れ状況により内容変更ございます

お昼の御膳 LUNCH

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。

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.

くつかけ そば膳
Kutsukake soba set
¥2,400（税込 ¥2,610）
手打ちそば天 / ぷら盛合わせ / 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でご堪能ください。

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

煮付け膳 **¥2,600**
Shimmered fish set （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 **¥2,200**
Fried Aji and pork fillet cutlet set （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
2kinds 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	おまかせコース	Seasonal course	¥5,000（税込 ¥5,500）
ディナー Dinner	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.

- おうちで くつかけ -

くつかけ の テイクアウト

kutsukake stay
naka-karuizawa

期間限定

提供期間
3月1日（金）
～3 月8日（金）

ひなちらし

1人前 2,160 円(税込)

提供期間
3月15日（金）
～5月中旬

行楽弁当

1人前 3,780 円(税込)

信州牛ローストビーフ重
¥3200-（税込 ¥3456-）

ご馳走飯

ぷりっぷり大海老天重
¥2000-（税込 ¥2160-）

大きさは美味さ

旬菜いろいろ季節の味覚

会席屋の手仕事をご堪能ください。
酒菜盛込　¥6000-（税込 ¥6480-）

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つかけの酒菜盛込で、季節のお料理をお楽しみください。

【ご注文とお渡しについて】
◎前日の 17 時までにご注文 → 11～11 時半にお渡し
◎当日の 14 時までにご注文 → 17～18 時にお渡し
月・火曜日定休（※5 月から火・水曜日定休）

* お時間指定の上、店頭でのお受け取りをお願いします。
* お支払いは現地でご精算ください。
* 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