



卯月信濃会席献立一例

◎先附

オマール海老
アメリカトマト 独活酢漬
マーシュ 黄味酢

◎前菜

海老艶煮 空豆二色揚
酒盗アスパラ 河豚煮凍
よもぎ麩田楽 鯖寿司
なまこ酢 桜の枝

◎椀物

蛤真丈 若布 筍 蕨
木の芽

◎造里

波まかせ

◎温物

シナノユキマス酒蒸
こごみ 帯人参
芽葱 椎茸 桜あん

◎強肴

信州牛サーロイン
かき菜 独活きんぴら
行者にんにく かもじ葱
花山椒 紅芯大根
生七味 黄味香煎

◎食事

山菜蕎麦

◎デザート

フルーツ
白ワインゼリーがけ

◎甘味

オブセ牛乳アイス

藤巻雄や

*仕入れ状況により内容変更がございます

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)

杓掛コース 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。
握り寿司、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。

くつかけそば膳

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

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

- おうちで くっかけ -
くっかけの テイクアウト



桃の節句

期間限定

販売終了



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)



ご馳走飯

信州牛ローストビーフ重
¥3200- (税込 ¥3456-)



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-)



大きさは美味さ

ぷりっぷり大海老天重
¥2000- (税込 ¥2160-)

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。

【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