



# 神無月 会席献立



## 杓掛会席

### ◎先附

そば豆腐  
山葵 そばつゆ

### ◎前菜

山割菜  
槍鳥賊と水菜の  
天使の海老  
秋刀魚の辛煮  
鴨フオアグラ巻  
鰯鯖寿司酢蕪  
銀杏カステラ

### ◎椀物

秋椀  
大根 かに身  
松茸 菊花みつ葉

### ◎造里

紅葉曲水

### ◎揚物

松茸コロツケ  
柿おかき揚げ  
栗唐揚げ  
南瓜チップ  
酢橘

### ◎焼物

油ぼうず西京焼き  
フルーツ鬼灯  
まこも茸  
いくらおろし

### ◎焚合

子持ち鮎  
秋野菜々々  
聖護院蕪丸  
小茄子丸  
人参 きぬさや

### ◎食事

鱧そば

### ◎デザ

白木耳羹  
ナガノパル  
シヤインマス  
ミニトマト蜜煮

### ◎甘味

白胡椒ブランマン  
ほうじ茶アイス

・仕入れ状況により内容変更ございます

料理長 福本啓太

## お昼の御膳 LUNCH



江戸前握り寿し膳 3,080 円

- ・寿し7貫・巻物1本
- ・小鉢1種・天ぷら4種
- ・赤出汁・甘味



本日の煮付け膳 2,860 円

- ・本日の煮付け・小鉢2種
- ・木島平米ご飯・香の物
- ・赤出汁・甘味



毎朝手打ちする二八そば

くつかけの そば膳 2,640 円

会席料理人が拵える手打ちそばを御膳でお楽しみ下さい。  
信州で採れた地粉のみを使って拵えます。  
\*佐久市産そば粉「キタワセソバ」使用

- ・手打ちそば
- ・江戸前握り寿し3貫
- ・天ぷら4種
- ・小鉢1種
- ・甘味



特上海鮮丼 3,300 円

- ・海鮮丼・小鉢1種
- ・赤出汁・甘味



大海老天丼 2,640 円

- ・大海老天丼・小鉢1種
- ・香の物・赤出汁
- ・甘味



味わい彩り豊かな御膳

四季彩 造里膳 2,860 円

魚の扱いに定評のある当館料理長ならではの設えと、三崎の仲卸より直送される鮮魚の味わいをご堪能ください。

- ・本日の造里 7種
- ・木島平米ご飯
- ・赤出汁
- ・小鉢2種
- ・香の物
- ・甘味

※全てのメニューは税込表示でございます。  
※小鉢や内容は仕入れ状況により変更となります。  
※くつかけのシャリは「ロカボ米」です。糖質45%オフになる特殊な炊き方をしております。

料理人が丁寧な手仕事で拵えた、海山味わう会席がくつかけの自慢です。「ちょっと特別な会食」「おいしい時間」をくつかけでお楽しみください。慶弔事も承ります。どうぞご用命ください。

\*季節により提供内容が変わります。詳しくはお問い合わせください。

◎ランチ	◎ディナー
・お昼のミニ会席 3,850 円	・長倉会席 8,800 円
・おまかせ会席 5,500 円	・杓掛会席 11,000 円
	・信濃会席 13,200 円

-会席コース完全予約制-  
3日前の19時までに  
ご予約ください

