



霜月 会席献立

杓掛会席

◎先附

○小茶碗蒸し
焼き餅 万ねぎ
つゆ生姜

◎前菜

焼胡麻豆腐
天使の海老白絹和え
ふぐ唐揚げ
紫芋松風
焼鰻寿し
らっきょう雲丹和え
小布施栗渋皮煮

◎椀物

鯉
巻湯葉
姫ねぎ
柚子

◎造里

波まかせ

◎焼物

子持ち鮎塩焼
山桃 酢立

◎酢替

ロブスターフリット
野菜一式
有馬山椒ドレッシング

◎強肴

真田丸朴葉焼
松茸 栗 銀杏
舞茸 大根

◎食事

唐墨そば

◎デザート

赤ワインシャーベット
クレームブリュレ

◎甘味

料理長

福本啓太

信濃会席では、朴葉焼きが真田丸から信州牛に変更されます。



自家製の唐墨を粉末にし、ぶっかけそばに振りかけました。濃厚な旨味をどうぞ。



*仕入れ状況により内容変更ございます。

*信濃会席・長倉会席に関しては、素材を変えながら杓掛会席をアレンジしてほぼ同じ品数でご用意をしております。

詳しくは、食ベログ【くっかけダイニング↓コースの説明】をご覧ください。

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

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

くっかけの そば膳 2,640 円

- ・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

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。

四季彩 造里膳 2,860 円

- ・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



料理人が丁寧な手仕事で拵えた、海山味わう会席がくっかけの自慢です。
「ちょっと特別な会食」「おいしい時間」をくっ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

- ・お昼のミニ会席 3,850 円
- ・おまかせ会席 5,500 円

◎ディナー

- ・長倉会席 8,800 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

※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。
※くっかけのシャリは「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。