



# 長月 会席 献立

## 杓掛会席

### ◎先附

枝豆コーン豆腐  
美味出汁 からし

### ◎前菜

菊釜  
黄金桃白和え  
ぶどうみぞれ和え  
小ヤリいくら寿し  
小芋田楽  
小巻ポテト  
ゴーヤ浸し  
鮎オイル蒸し

### ◎椀

信州サーモン  
小蕪 芽ねぎ  
ゆず 東寺仕立て

### ◎造里

ぶどう葉盛り  
あしらい芽物一式

### ◎揚物

海老みの揚げ  
帆立おかき揚げ  
オクラ みどり酢

### ◎焼物

甘鯛松茸巻き  
\*信濃会席は信州牛に変更  
いちよう芋  
松葉銀杏 すだち

### ◎焚替

秋鱧玉地蒸し  
ポルチーニ かに  
柚子

### ◎食事

とろろそば  
う玉 細のり 山葵

### ◎デザート

冬瓜オレンジ煮

### ◎甘味

紫芋アイス

\*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

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

くつかけの 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

※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。



- ◎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