



# 新春会席

特別な献立でご提供いたします。

料理長  
福本啓太

## お昼の御膳 LUNCH



江戸前握り寿司膳 3,080 円

- ・寿司 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
- ・江戸前握り寿司 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 4.5% 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  | ・杏掛会席 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