



文月会席献立



杓掛会席献立

先附

ひすいなす
 アメリラトマト
 黄ズッキーニ
 こんにやく
 モツツアレラチーズ
 酢みそ 青み

前菜

はも子柳川 又は土用シジミ玉子とじ
 らつきよう白絹和え
 コーン揚げ
 合鴨ロース
 ピンクペッパー 洋梨 ミント
 蛤エスカルゴバター
 穴子寿し

椀物

信州牛
 冬瓜 木の子
 花甘草
 白髪ねぎ 胡椒

造里

車海老湯葉巻き
 すずき洗い
 戸呂
 いか
 胡椒の花 芽物一式

焼物

あゆ田楽
 皮付きヤングコーン
 沢カニ
 山桃 新生姜
 花豆淡甘煮

酢物

うに吸酢 昆布出汁
 トマト 百合根 順才

焚合

はも
 丸なす
 銀葱 みず
 無花果 南瓜
 桑の実ペースト 青み

食事

鰻とろそば
 木ノ芽

デザート

赤茄子ゼリー
 サバイヨンソース

甘味

水ようかん

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