



杏掛会席 10,000 円 / 長倉会席 6,500 円 税別



新春

杏掛会席 献立

◎先附

胡麻とうふ揚げ出汁
黒豆 金箔
美味出汁 山葵

◎前菜

長芋うに和え
フォアグラオレンジ
唐墨りんご
ちしゃとう西京漬
菜花にしん
鮑柔らか煮
こはだ寿し

◎椀

「花びら椀」
しゃぶ餅 紅白短冊
松葉柚子
軸三ツ葉
巻 京芋

◎造里

波まかせ
あしらい一式

◎揚物

なだぼ唐揚
牡蠣天
慈姑唐揚げ
菊菜 酢立

◎強肴

信州牛茄子大根
バルサミコソース
かもじ葱 山葵

◎焚替

かに白子茶碗蒸し
百合根 かに味噌
銀あん
天生姜 浅葱

◎食事

トリユフ山掛けそば

◎デザート

雪中苺

◎甘味

餅ぜんざい

新長 福本啓太

◎ランチメニュー



※全てのメニューに甘味が付きます。
税抜き表示でございます。



キタワセ 二八 そば膳 2,400 円
-手打ちそば 寿し3貫 小鉢 天ぷら-



江戸前の握り 寿し膳 2,800 円
-寿し7貫 巻物1本 小鉢 天ぷら 赤出汁-



四季彩 造里膳 2,600 円
-造里7種 小鉢 サラダ 香の物 赤出汁-



本日の煮付け膳 2,400 円
特上海鮮丼 3,000 円
大海老天丼 2,000 円
-赤出汁や小鉢物がセットになります-

豊かな信州の食材と三浦半島の仲卸から直送される極上の鮮魚お召し上がり頂きたい。
料理人が丁寧な手仕事で拵えた、海山味わう会席料理が自慢です。
「ちょっと特別なひととき」「おいしい時間」をくっかけでお愉しみください。

◎ランチ

- ・お昼のミニ会席 3,500 円
- ・おまかせ会席 5,000 円

◎ディナー

- ・長倉会席 6,500 円
- ・沓掛会席 10,000 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

