

臯月 信濃会席 一例

先附 わらび山掛け いくら

木の芽 土佐酢

前菜

こしあぶら湯の川

越前えび唐揚げ

ホワイトアスパラ豆腐

順才酢 笹寿し

蒸し鮑 天豆

椀物

クレソンすり流し

銀光 敷竹の子 くるみ

造里

山葵葉盛り

揚物

車海老蓮巻き 白子 稚やまめ

竹の子 青み ちり酢

焼物

信州プレミアム牛サローイン

竹の子唐揚げ ごとみ

木ノ芽 花豆 独活一人静か きやら蒨

焚合

なすオランダ煮

南瓜 いんげん みょうが

食事

辛味おろしそば 鯉節 葱

デザート

白木耳 甘夏 ミント ゼリー掛け

甘味

水ようかん

お昼の御膳 LUNCH

※小鉢やネタは、季節や仕入れ状況により変わります ※税込表示



江戸前握り寿司膳 3,000円

- ・寿司7貫
- ・巻物1本
- ・小鉢1種
- ・天ぶら盛合せ
- ・赤出汁

※くつかけのシャリは糖質4.5%オフの『ロカボ米』です



本日の煮付け膳 2,800円

- ・本日の煮付け
- ・小鉢2種
- ・木島平米ご飯
- ・香の物
- ・赤出汁



毎朝手打ちする二八そば

くつかけのそば膳 2,600円

- ・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。
- ・佐久市産『キタワセソバ』、福井県産在来種の蕎麦粉をブレンド。
- ・香り高いそばに仕上げています。
- ・手打ちそば
- ・小鉢1種
- ・寿し3貫
- ・天ぶら盛合せ



特上海鮮丼 3,000円

- ・海鮮丼
- ・小鉢1種
- ・赤出汁



大海老天丼 2,400円

- ・大海老天丼
- ・小鉢1種
- ・香の物
- ・赤出汁



味わい彩り豊かな御膳

四季彩 造里膳 2,700円

- ・三崎の仲卸より直送される目利き品を中心に。
- ・魚の扱いに定評のある当館料理長ならではの仕立てご堪能ください。
- ・赤出汁
- ・本日の造里7種
- ・小鉢2種
- ・木島平米ご飯
- ・香の物

予約制会席 ※前日までにご予約ください

ランチ

- ・おまかせ 5,500円
- ・ミニ会席 3,800円

ディナー

- ・信濃会席 15,000円
- ・香掛会席 11,000円
- ・長倉会席 8,000円

\*長倉会席は提供時期を限定しています



デザート/甘味

クレームブリュレ 600円

酒粕アイス 300円

大根ゼリー 300円

+300円でコーヒーセット可