



水無月 信濃会席 献立

◎先付

水無月とうふ 順才 美味出汁

◎前菜

ホーヅキ ずいき のり山葵  
青梅 スモークサーモン手毬  
柿の葉寿し う巻 蛸柔らか煮  
枝豆

◎冷碗

山しゃくやく うに  
白玉 鯛味噌 銀あん

◎造里

葉ラン盛り  
コリンキー 紅芯大根  
ラディッシュ クレソン

◎焼物

若あゆ らっきょう白絹 すだち

◎強肴

信州牛サーロイン 焼天豆  
塩 塩レモンおろし 胡しょう

◎温物

丸なす 無花果 南瓜  
べっこう餡 カニ身

◎食事

アメリカトマトそば すだち 青じそ

◎デザート

スイカ白ワインゼリー  
マンゴー メロン  
グレープフルーツ ミント 金パク

◎甘味

水ようかん 青ゆず

\* 仕入れ状況により内容変更がございます

料理長 福本啓太

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
- ・天ぷら盛合せ
- ・赤出汁



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
- ・寿司3貫
- ・天ぷら盛合せ



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

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
  - ・沓掛会席 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

季節の甘味ございます

\* + 300円でコーヒーセット可  
\* 詳細はお問合せください



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でご堪能ください。

- ・本日の造里 7種
- ・小鉢2種
- ・木島平米ご飯
- ・香の物
- ・赤出汁