



信濃会席 長月 献立

◎先附 焼胡麻豆腐

ケール 美味出汁 地芥子

◎椀替 土びん蒸し

焼鱧しんじょ 焼地鶏

海老 木の子 春菊
酢立

◎造里 鮪 鯛からすみ和え 鮑

◎組肴 甘鯛松笠焼 ミニオクラ
木の子白和 白バイ貝
無花果田楽 鯖寿し酢蕪
小巻 チーズ西京焼

◎焼物 あゆうるか焼

赤こんにゃく 花豆
すこ へべす

◎強肴 信州牛木の子重ね焼

黄ズッキーニ甘酢漬け
ルビーオニオン
針ラディッシュ 姫葱
新ごぼう 山葵

◎食事 いくらおろしそば 柚子

◎デザート 冬瓜オレンジ煮

◎甘味 生姜こんにゃく
煮切り味醂

*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

くっかけのそば膳 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

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



- 予約制会席
ディナー
- ・信濃会席 15,000円
 - ・杵掛会席 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



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