



杓掛会席

- ・先附
 - わらびとろろ 順才 モロヘイヤ
 - 美味出汁 山葵

- ・椀
 - 海老しんじょ ごとみ 人参
 - 山独活 木ノ芽

- ・前菜
 - 五月和え 蓮根 いんげん
 - 椎茸 アーモンド
 - 山菜くず煮

- 蒸し貝
- 鴨塩ロースト
- かしわ寿し

- ⊕ 稚鮎田楽

- ・造里
- 波まかせ

- ・焼物
 - 寿々木杉板焼
 - 焼白子 天豆 酢立

- ・酢物
 - 蛸烏賊オクラ酢
 - 新生姜 スナップ豆
 - アメリカトマト 土佐酢ジュレ
 - 花穂紫蘇

- ・冷煮物
 - なすオランダ煮
 - 南瓜 巻
 - 小松菜 留茗荷

- ・食事
 - 冷酢立そば
 - 柚子胡椒

- ・デザート
 - スイカゼリー寄せ

- ・甘味
- ぜんざい

・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



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