



文月 信濃会席 献立

◎先附 焼茄子 アメリラトマト

黄ズッキーニ 紅ずわい蟹  
土佐酢ジュレ

◎前菜 お浸し あゆ田楽 蛸柔らか煮

玉蜀黍天ぷら 枝豆有馬煮  
金糸瓜 サーモン寿し

◎椀物 鱧 古太胡瓜

◎造里 波まかせ

◎焼物 大王いわな玉蜀黍焼

◎焚替 冬瓜 そぼろ生姜餡

◎強肴 信州牛

ワッサー コリンキー  
ケール オマール海老  
フィンガーライム 生七味

◎食事 うなとろそば

◎デザート あんずミルクアイス

◎甘味 SUN、ブランマンジェ

藤巻雄や

\*仕入れ状況により内容変更がございます

煮付け膳 ¥2,600 (税込 ¥2,860)

鮮魚煮付け / 小鉢2種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁  
Main dish is the shimmered fish cooked with soy sauce and mirin. The set comes with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



アジフライ膳 ¥2,200 (税込 ¥2,420)

アジフライ / 豚ヒレカツ / 小鉢2種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁  
2 kinds of fried dishes. Aji (Horse mackerel) and Pork fillet cutlet are on the plate. Enjoy it with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



特上海鮮丼 ¥2,800 (税込 ¥3,080)

海鮮丼 / 小鉢 / 赤出汁  
This is our specially recommended top graded seafood bowl. One seasonal dish and miso soup are on the side.



大海老天丼 ¥2,200 (税込 ¥2,420)

大海老天丼 / 小鉢 / 香の物 / 赤出汁  
Three big size shrimp tempura bowl should be tried! The sides are one seasonal dish, Japanese pickled vegetables, and miso soup.



デザート

Dessert

季節の甘味ございます

There are few options, please ask us about the recommendation.  
※詳細はお問合せください  
※ + ¥300 (税込 ¥330) でコーヒーセット可

予約制会席コース

Kaiseki Course  
\*Reservation is required.

※詳細はスタッフまでお尋ねください。  
\*Please ask us about the details.

ランチ  
Lunch

ディナー  
Dinner

おまかせコース Seasonal course ¥5,000 (税込 ¥5,500)

信濃コース Shinano course ¥15,000 (税込 ¥16,500)

肴掛コース Kutsukake course ¥10,000 (税込 ¥11,000)

お昼の  
御膳  
LUNCH

Soba noodle is one of the most popular foods in Shinshu.  
The set comes with assorted tempura, three pieces of sushi and an egg roll, and one seasonal dish.



地粉にこだわる手打ちそば  
信州の味、香り高い手打ちそばを御膳でお愉しみ下さい。  
握り寿司、からりと揚がった天ぷら、季節の小鉢がセット。  
くつかけのランチで一番人気のメニューです。

くつかけそば膳 ¥2,400 (税込 ¥2,610)

Kutsukake soba set  
手打ちそば天 / ぶら盛合わせ / 握り寿司3貫 / 小鉢

味わい彩り豊かな御膳

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でご堪能ください。

They are totally fresh and beautiful!

Enjoy the Sashimi set which includes two kinds of small dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



四季彩 造里膳

Shikisai Sashimi set

¥2,500 (税込 ¥2,750)

造里7種 / 小鉢2種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁