

ディナーアラカルト

【税込表記】



前菜

クリームチーズ西京焼き 990円

山菜のお浸しえごまオイル 990円

鯨ベーコン 1100円

本鮪アボカドアヒポキ 1100円

煮穴子棒寿司 1100円

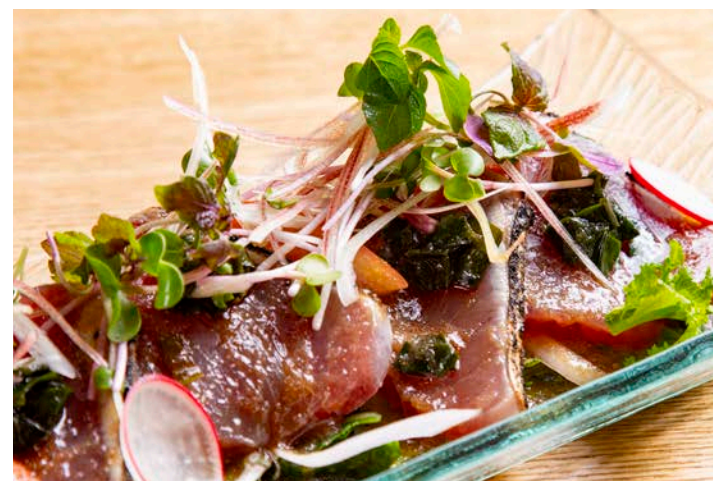
花わさびと炙り鴨 1350円

サラダ

軽井沢トマトしらすのつけ 1350円

ローストビーフ新生姜サラダ 1760円

かつおと新玉ねぎのサラダ 1760円



刺身 ～三浦直送鮮魚～

刺身盛り合わせ 3800円

五感の鮮魚は三崎港の仲卸直送の目利き品

美味さを引き出した極上の刺身をどうぞ



温物

薬膳赤小鍋 1980円

あさり山菜小鍋 1650円

信州牛と軽井沢トマトのすき煮 1650円

鍋物

信州の山菜と蓼科高原豚の草鍋 2人前 4800円





【信州峯村牛】

東御市で一貫飼育され、年間75頭分しか出荷されない希少な黒毛和牛
きめ細かい霜降りと和牛らしい確かな旨みが堪能できるサーロインが一押し

～ご注文頂いてから20分前後お時間を頂戴いたします～

鉄板焼

信州峯村牛サーロイン 100g 5500円

信州牛リブローズ 180 g 3650円

信州牛いちぼ 100 g 3300円

しなの地鶏 120g 2750円

揚げ物

鹿ヒレカツ ナッタードソース 2640円

山菜天婦羅花かご盛り 1980円

信州サーモン レアカツ 1320円

たらの芽クリームコロッケ 1350円





名物にくまぶし

信州峯村牛の特選にくまぶし 2～3人前 **8800円**

信州牛のにくまぶし 2～3人前 **5500円**

まずはそのままに、そして好みの薬味と出汁茶漬けで味わって

小井

ねぎとろしらすのひつまぶし **1650円**

蕎麦

二合そば 1～2人前 **1540円**

五合そば 3～4人前 **3630円**

戸隠産の地粉で打った手打ちそば薬味をたっぷり添えて召し上がれ

甘味

季節のアイス (抹茶・いちご・小布施栗) **660円**

お昼の
御膳
LUNCH

花かご御膳
波まかせ

ごはん・赤出汁付

For the main "FISH DISH"
in the basket with Rice
and Miso soup.

¥2,500
(税込 ¥2,750)



小鉢彩々 花かご御膳



戸隠産そば粉使用
Handmade Soba.

花かご
天そば膳

For the main "TEMPURA"
in the basket with Soba.

¥2,500
(税込 ¥2,750)



Various small bowls basket set



信州牛のにくまぶし ¥3,200 (税込 ¥3,520)
"Nikumabushi" of Shinshu beef (Top Round/Knuckle)

信州峯村牛の特撰にくまぶし ¥5,000 (税込 ¥5,500)
"Nikumabushi" of premium Shinshu beef (Sirloin)

天然まぐろのねぎとろは三崎港直送!!
アイルランド産の本まぐろに、
ばちまぐろをブレンド。

ねぎとろと
天然釜揚げしらすの
ひつまぶし

Minced Tuna and
boiled Whitebait on rice.
¥2,600 (税込 ¥2,860)



そのままよし。薬味とよし。
特製出汁茶漬けにして尚よし。
Taste it as it is.
It is even better to add special dashi.

〓七種の薬味と香の物付き〓
お出汁と薬味で華やぐ御膳

With seven kinds
of toppings and pickles.
A set meal with dashi soup
and toppings.

供し方

- 一、まずはそのまま味わって
- 二、鰯とほうじ茶のお出汁をかけて
- 三、薬味を添えて楽しんで
- 四、お好みの食べ方でもう一度



1. Taste it as it is.
2. Add hojicha broth.
3. Enjoy with toppings.
4. Eat it the way you like it again.

way of eating

デザート
Dessert

本日のデザート
Today's Dessert

スタッフまでお声がけください
Please ask our staff.