

御膳
LUNCH

お昼の
花かご御膳
波まかせ

ごはん・みそ汁付
For the main "FISH DISH"
in the basket with Rice
and Miso soup.

¥2,200
(税込¥2,420)



小鉢彩々
花かご御膳



戸隠産そば粉使用の手打ちそば
Handmade Soba.

花かご
天そば膳

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

¥2,200
(税込¥2,420)

Various small bowls basket set

追加メニュー

Additional menu

手打ちそば (一人前)
Handmade Soba

¥1,000 (税込¥1,100)

手羽からあげ
Fried Chicken wings

¥900 (税込¥990)

じゃが揚げ 青のり/トリュフ塩/えび塩
Wedge fries Green seaweed/Truffle salt/Shrimp salt

¥800 (税込¥880)



信州産厳選牛のにくまぶし(ミスジ)
"Nikumabushi" of regular beef. (MISUJI: Oyster Blade) / ¥3,000 (税込¥3,300)

信州産厳選牛の上にくまぶし(リブローズ)
"Nikumabushi" of Special beef. (LOIN) / ¥3,800 (税込¥4,180)

信州産峯村牛の極上にくまぶし(サーロイン)
"Nikumabushi" of Premium beef. (SIRLOIN) / ¥4,800 (税込¥5,280)

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、
ぱ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 Whitebaits
on rice. / ¥2,600 (税込¥2,860)



写真はイメージです

穴子一本揚げの
ひつまぶし
Conger eel TEMPURA
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、鰹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

ディナーの
一品料理
DINNER

* 仕入れ状況により、
日々変更しております。
参考までにご覧ください。

和ビストロ
GOKAN 

【とりあえず前菜】

まずは季節のアテからお楽しみください。

もう一品欲しい時にも◎



サラダ

軽井沢トマトしらすのつけ 1430 円

蕎麦サラダ 1650 円

かつおの炙り茗荷のサラダ 1760 円

地産ケールの鉄板焼シーザーサラダ 1760 円

前菜

【税込表記】

鮪酒盗和え 880 円

鯨ベーコン 880 円

蛸ぶつ梅おろし和え 880 円

クリームチーズ西京焼 880 円

姫さざえ旨煮 990 円

生ハムポテトサラダ五感風 990 円

ひげ付きヤングコーンの天ぷら 990 円

無花果おかき揚げ 990 円

桃と杏の生ハムマスカルポーネ 990 円

【かつおの炙り茗荷のサラダ】

「夏鯉」の皮目を炙り、野菜と一緒にサラダ仕立てにしました。



刺身 ～三浦直送鮮魚～

刺身盛り合わせ	3630 円
本鮪	1980 円
ナワキリ (クロシビカマス)	1650 円
しょっこ	1650 円
金目鯛	1650 円



【刺身盛り合わせ】

当店の鮮魚は、三崎港の仲卸さん直送品。
目利きの利いた仕入れ、旨さを引き出す仕立ての極上品。



【信州牛と軽井沢トマトのすき煮】

軽井沢トマトの旨みと酸味がのった割下と、
とろけだす信州牛の旨みが堪らない必食の一皿。

温物

するめいか山椒アヒージョ	2420 円
ずわい蟹と三つ葉の玉子焼	1320 円
北海道産キンキの煮付け	2420 円
信州牛トマトすき煮	2640 円

【峯村牛サーロイン】

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。
きめの細かい霜降りと和牛らしい確かな旨みをご堪能ください。



鉄板

信州峯村牛サーロイン 100g	5500 円
蓼科牛リブロース 180g	4180 円
信州牛いちぼ 100g	3080 円
しなの地鶏 150g	2640 円

焼物

つぶ貝香草バター焼き	1430 円
サーモンハラス灰干し	1650 円
鯖の灰干し	1650 円

揚げ物

天使の海老 有頭天ぷら 2尾	1650 円
穴子と花ズッキーニ 天ぷら	1650 円
信州サーモン レアカツ	1650 円
鹿ヒレカツ	2090 円
帆立 アスパラのクリームコロッセ 2個	990 円
手羽から揚げ	990 円
じゃが揚げ (青のり / トリュフ塩 / チーズ)	990 円

【鹿ヒレカツ】

抜群の火入れがされた鹿カツの柔らかな食感と
味わいに鹿肉の印象が変わります。



【五合そば】

地粉の蕎麦を五玉あい盛りに。
薬味をたっぷり添えて召し上がれ。

蕎麦

二合そば 1~2人前	1540 円
五合そば 3~4人前	3630 円
鰻とろろそば	1760 円
酢立トマトそば	1430 円

ご飯もの

極上にくまぶし サーロイン / 2~3人	8800 円
和牛にくまぶし イチボ / 2~3人前	5500 円
ねぎとろしらすひつまぶし小井	1650 円
本日の味噌汁	550 円



【五感名物 にくまぶし】

銘柄牛の鉄板焼きステーキが **200g** とたっぷりのった丼。
茶碗にとりわけて、お好みの薬味や特製出汁をかけて。



【旬のジェラート ミニぱふえ】

生のフルーツをたっぷり使った優しい味わいのジェラートぱふえ

甘味

生ブルーベリーのジェラート	660 円
生あんずのジェラート	660 円
旬のジェラートミニぱふえ	935 円