

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

Various small bowls basket set



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)

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

青のり一味 / トリュフ塩

Wedge fries Green seaweed and red chili pepper / Truffle 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 (リブコース)

"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、
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 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 eels 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

- 1、まずはそのまま味わって
- 2、鹽とほうじ茶のお出汁をかけて
- 3、薬味を添えて楽しんで
- 4、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

前菜

鯨ベーコン	800円
(税込880円)	
鮪酒盗和え	800円
(税込880円)	
クリームチーズ西京焼	800円
(税込880円)	
ハモンセラノのポテトサラダ	900円
(税込990円)	
竹の子木の芽和え	900円
(税込990円)	
焼帆立とアスパラの マスカルポーネ和え	900円
(税込990円)	
鴨の炙り 自家製ピクルス添え	900円
(税込990円)	
温物	
根曲がり竹と さば缶のアヒージョ	1500円
(税込1650円)	
ずわい蟹と三つ葉の玉子焼	1200円
(税込1320円)	
北海道産キンキの煮付け	2400円
(税込2640円)	
信州牛トマトすき煮	2400円
(税込2640円)	
鍋物	
軽井沢産レタスと 蓼科豚のしゃぶしゃぶ鍋	3000円
(2~3名盛り) (税込3300円)	



サラダ

軽井沢トマトしらすのっけ	1300円
(税込1430円)	
蕎麦サラダ	1500円
(税込1650円)	
かつおの炙り新玉ねぎサラダ	1600円
(税込1760円)	
佐久産ケールの 鉄板焼シーザーサラダ	1600円
(税込1760円)	
刺身 三浦直送鮮魚	
刺身盛り合わせ	3300円
(税込3630円)	
本鮪	1800円
(税込1980円)	
えぼ鯛	1500円
(税込1650円)	
こしょう鯛	1500円
(税込1650円)	
かます	1200円
(税込1320円)	
焼物	
つぶ貝香草バター焼き	1300円
(税込1430円)	
サーモンハラス灰干し	1500円
(税込1650円)	
鯖の灰干し	1500円
(税込1650円)	





鉄板

峯村牛サーロイン 100g

5000円
(税込5500円)

信州牛ミスジ 100g

2800円
(税込3080円)

しなの地鶏 150g

2400円
(税込2640円)

蓼科牛リブロース 180g

3800円
(税込4180円)

揚げ物

稚鮎のから揚げ

1500円
(税込1650円)

するめいかのから揚げ

肝ソース

1800円
(税込1980円)

天使の海老 有頭天ぷら 2尾

1500円
(税込1650円)

穴子とアスパラの天ぷら

1500円
(税込1650円)

信州サーモンレアカツ

1500円
(税込1650円)

鹿ヒレカツ 4切れ

1900円
(税込2090円)

へしこのクリームコロッケ 2個

900円
(税込990円)

手羽から揚げ

900円
(税込990円)

じゃが揚げ

(トリユフ塩ミ青のりミチーズ)
900円
(税込990円)

お食事

二合そば (1~2人前)

かき揚げ付き
1400円
(税込1540円)

五合そば (3~4人前)

かき揚げ付き
3300円
(税込3630円)

酢立トマトそば

1300円
(税込1430円)

穴子天ひつまぶし

1800円
(税込1980円)

ねぎとろしらすひつまぶし小井

1500円
(税込1650円)

極上にくまぶし (サーロイン)

8000円
(税込8800円)

上にくまぶし (リブロース)

6500円
(税込7150円)

にくまぶし (ミスジ)

5000円
(税込5500円)

本日の味噌汁

500円
(税込550円)

*にくまぶしはどちらも2~3人前でナ

甘味

一口もなかあいす

600円
(税込660円)

生いちごのジェラート

600円
(税込660円)

雪下人参のジェラート

600円
(税込660円)

五感の抹茶ばふえ

1300円
(税込1430円)

