

（七種の薬味と香の物付き）
お出汁と薬味で
華やぐ御膳



そのままよし。薬味とよし。特製出汁茶漬けにして尚よし

信州産厳選牛のにくまぶし 3000 円 (税込 3300 円)

信州和牛の極上にくまぶし 4800 円 (税込 5280 円)

※ ご注文毎、鉄板で丁寧に焼き上げます
 ※ 銘柄や提供部位は仕入れ状況によって変わります
 詳しくはスタッフまでお問い合わせください



供し方
 一、まずはそのまま味わって
 二、鯉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



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

天然鮪ねぎとろひつまぶし
2600 円 (税込 2860 円)



小鉢彩々 いろいろ
花かご御膳



魚料理は日替わりでご用意いたします

花かご御膳 波まかせ 2200 円 (税込 2420 円)



地粉を使った手打ちそば

花かご 天そば膳

2200 円 (税込 2420 円)

追加メニュー



追加 ちょこっとサラダ 800 円 (税込 880 円)

追加 手打ちそば (一合) 800 円 (税込 880 円)

※ 蕎麦つゆ不要の場合 600 円 (税込 660 円)

※ ←左の写真は五合盛り

甘味 もなかアイス 600 円 (税込 660 円)

甘味 自家製わらびもち 600 円 (税込 660 円)



夜のアラカルト

前菜

香の物盛り合わせ	600円	(税込660円)
鮪酒盗和え	880円	(税込968円)
なまこ酢	900円	(税込990円)
ほたる烏賊塩麴漬	700円	(税込770円)
和牛とクレソンの ポテトサラダ	900円	(税込990円)
アスパラガスと焼帆立の マスカルポーネ和え	900円	(税込990円)
クリームチーズ西京焼	900円	(税込990円)
濃いしじみ出汁	600円	(税込660円)
甘出汁の玉子焼	800円	(税込880円)
ずわい蟹と三つ葉の玉子焼	950円	(税込1045円)
旬の魚揚げ出し 春菜あんかけ	1200円	(税込1320円)

サラダ

旬野菜の彩りサラダ
かつおと新玉ねぎの
サラダ
1200円
(税込1320円)

鉄板焼シーザーサラダ
1800円
(税込1980円)

刺身

刺身3種盛り
2200円
(税込2420円)

本鮪
1650円
(税込1815円)

金目鯛
1500円
(税込1650円)

平目
1500円



- ・お通し/席料として550円(込) 頂戴致します
- ・仕入れによっては内容が変わります

魚

鯖の灰干し

1200円

(税込1320円)

鯖の落味噌焼

1500円

(税込1650円)

鉄板 焼野菜が付きます

峯村牛サーロイン 80g

3800円

(税込4180円)

信州牛カットステーキ 80g

2400円

(税込2640円)

しなの地鶏 150g

2400円

(税込2640円)

立科高原豚ロース 100g

1800円

(税込1980円)

蓼科牛リブロース 180g

3800円

(税込4180円)



揚物

じゃが揚げ

(青のり一味 or トリュフ塩)

800円

(税込880円)

たらの芽コロッケ 2個

900円

(税込990円)

手羽唐揚げ黒七味風味 5個

900円

(税込990円)

山菜天ぷら

1500円

(税込1650円)



手打ちそば

二合そば (1~2人前)

1400円

(税込1540円)

五合そば (3~4人前)

3300円

(税込3630円)

*二合そば・五合そばのつゆは
ごまくるみたれに変更できます

追加料金

・二合そば 1,650円税込
・五合そば 3,850円税込



からすみそば

1000円

(税込1100円)

あかもくどろろそば (冷・温)

990円

(税込1089円)



甘味

もなかアイス (バニラ・抹茶)

550円

(税込605円)

抹茶わらびもち

550円

(税込605円)

