揚物

天ぷら盛り合わせ	1,500円	牡蠣天ぷら	750円
海老天ぷら	700円	大根の唐揚げ	650円
季節野菜の天ぷら	900円	チーズガーリックポテト	650円
揚げ出し豆腐 木の子餡掛け	800円		

くつかけステイグループでは、
軽井沢の隣り「佐久市」で採れたそば粉を使い
二八そばを丁寧に毎朝手打ちしております。

自慢の手打ちそば

せいろそば	880円
くるみそば	950円
山菜そば	1,150円
月見とろろそば	1,150円

+100円で温そば可

〆の天茶	1,000円
ごはんセット	550円

（お味噌汁 / 香の物）

＊奥信濃木島平産コシヒカリ使用
糖質45%カットのロカボ米です

甘味

デザートは別腹！

ばにらあいす	500円
ちーずあいす最中	800円
季節のフルーツ大福	660円

野菜

軽井沢近郊の天空野菜
信州の畜産品に三崎直送の海の幸
この季節ならではの味わいを
『五感』でお愉しみください。

うすふわチーズ刺ります！

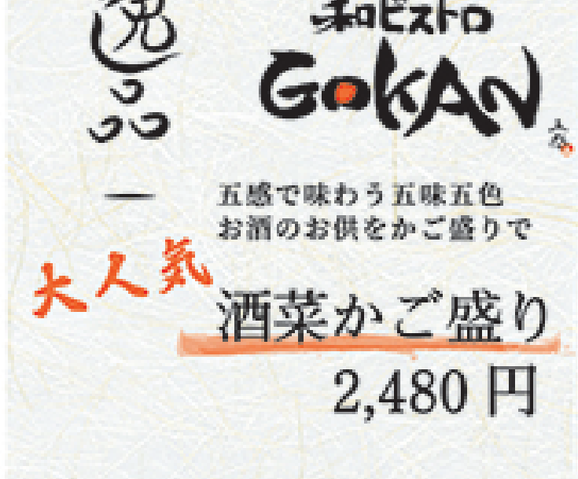
軽井沢トマトと水蛸のチーズサラダ		1,500円
あったかお野菜	出汁蒸し	1,000円
	酒蒸し	1,100円
名物 焼き野菜とローストビーフ どっさりねぎと香味ソース		1,400円
ほくほくかぼちゃの鶏そぼろ餡掛け		800円
季節野菜のごろごろ煮（筑前煮）		900円
ふろふき大根 二色の味噌のせ 会席屋の味		650円

造里

くつかけステイグループ総料理長の地元直送
三崎直送 三崎まぐろ 造里 1,500円

信州の誇るハイスペックオリジナルサーモン
信州サーモン 造里 1,000円

おすすめ 本日の造里3種盛り 1,600円



逸品

和ビストロ GOKAN 大阪

五感で味わう五味五色
お酒のお供をかご盛りで

大人気 酒菜かご盛り 2,480円

名物 信州プレミアム牛わら焼き 4,980円
和牛心身たたき 1,280円
和牛わさび焼き 2,180円

贅沢な味わい
贅沢トリュフの出汁巻玉子 1,380円

体を温める
・大蒜
・枸杞子
・小豆蔻
・良姜
・陳香

胃腸を丈夫に
・党参
・白胡麻

滋養強壮
・龍眼肉
・大蒜
・黒棗

白湯スープに漢方の力を閉じ込めて

五感風元気鍋
1台 2,500円

◎追加メニュー

豚肉セット120g	1,200円
野菜セット	600円
〆セット（ご飯 or 中華麺）	600円

お通し / 席料として、お一人様550円頂戴します

税込表示

肴

名物
削りたてうすふわイタリア産チーズ ペラ・ロティ・ラスパトゥーラ 750円
自家製ぬか漬け盛り 500円
新島 梅藤くさやスティック 1本 500円
まがたの塩辛 500円
木の子の酒盗炒め 600円

三崎直送 名物
本鮪の尾っぽの年輪焼 1,980円 半月 1,250円

三崎のクレイジー鮮魚店直送 GOさんの鯖がんこ干し 1,080円

甘露出汁の厚焼玉子 780円

漁師町仕込みの金目鯛姿煮 1,800円
お出汁香る豚の角煮の焚き合わせ 950円
おれの肉じゃが ご賞味あれ 2,100円