

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／温物／弁当箱／食事／デザート
5,800

階 ～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ／先付／温物／強肴／八寸／食事／デザート
7,800

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート
10,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

千～SEN～

食前のお愉しみ

先付

信州サーモン 黄身酢掛け 菜の花
ロマネスコ 蕪 舞茸 独活 青のりジュレ

温物

蛤パイ包 雲カリフラワー

弁当

上段

造里

平目松前和え 根芋 うるい 胡麻和え 葉牛蒡 浅利 金平

中段

眼張酒粕味噌焼き 揚げ海老芋 鮫肝味噌 湯葉

下段

鰯大根餅 梅人参 青梗菜 梅共地飴

食事

ちらし寿司 赤出汁

+3,000円で蟹御飯に変更致します

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

5,800

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

階～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ

先付

信州サーモン 黄身酢掛け 菜の花
ロマネスコ 蕪 舞茸 独活 青のりジュレ

温物

蛤パイ包 雲カリフラワー

強肴

メゴチ 山菜 天婦羅

八寸

平目松前和え 根芋 うるい 胡麻和え 葉牛蒡 浅利 金平
眼張酒粕味噌焼き 揚げ海老芋 鮫肝味噌 湯葉
水雲酢 南蛮漬け 鰯大根餅 梅人参 青梗菜 梅共地飴

食事

手毬寿司 甘酢生姜 赤出汁

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

7,800

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

風〜KAZE〜

食前のお愉しみ

先付

鮑含め煮 九条葱ぬた和え 菱真丈 鰯蕪寿司

御椀

雪中仕立て 鰯稻荷 海老芋 菜の花

造里

二種盛り合わせ

焼物

平鱸麴焼き 丸大根 菊芋すり流し

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

真鱈玉締め 雲子すり流し

食事

浅利御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で蟹御飯に変更致します

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

10,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

当店は国産米を使用しております。
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

珍味 小鉢

信州サーモン昆布締め 黄身酢 菜の花 ロマネスコ 青海苔ジュレ 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

造り

三種盛り合わせ 3,800

揚げ物

天麩羅三種盛り合わせ 2,500
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,500
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

焼物

眼張酒粕味噌焼き 2,300

平鱸焼 2,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

温物

鯰大根餅 梅人参 青梗菜 梅共地飴	2,200
-------------------	-------

真鱈 玉締め 雲子吉野仕立て	2,400
----------------	-------

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
--------------------	-------

浅利御飯(二合) 赤出汁 香の物	3,800
------------------	-------

※釜炊き御飯は20分頂戴致します。

香の物三種盛り合わせ	1,500
------------	-------

デザート

果物	1,200
----	-------

本日のデザート	1,500
---------	-------

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Course meal

～SEN～

Amuse / Appetizer / Warm Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts

5,800

～KIZAHASHI～

Amuse / Appetizer / Warm Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts

7,800

～KAZE～

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

10,500

～NAGOMI～

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts

15,500

～Vegetarian～

Appetizer / Yu-tofu / Tempura / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

～SEN～

Amuse

Appetizer

Shinsyu salmon with egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Romanesco, Turnip, Maitake mushroom,
Japanese spikenard, Seaweed jelly

Warm Dish

Clam wrapped in pie with grated cauliflower

Bento Box

Top

Sashimi,
Marinated flounder,
Taro stem, Japanese wild vegetable with sesame paste,
Young burdock and clam with sweet soy sauce

Middle

Grilled rockfish with sake lees miso,
Deep fried shrimp-shaped taro, Monkfish liver miso, Yuba

Bottom

Yellowtail and radish rice cake,
Carrot, Bok choy, Plum with kudzu starch

Rice Dish

Chirashi sushi, Red miso soup
or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

5,800

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

~KIZAHASHI~

Amuse

Appetizer

Shinsyu salmon with egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Romanesco, Turnip, Maitake mushroom,
Japanese spikenard, Seaweed jelly

Warm Dish

Clam wrapped in pie with grated cauliflower

Side Dish

Deep fried flathead and Japanese wild vegetable

Hassun

Marinated flounder, Taro stem, Japanese wild vegetable with sesame paste,
Young burdock and clam with sweet soy sauce,
Grilled rockfish with sake lees miso,
Deep fried shrimp-shaped taro, Monkfish liver miso, Yuba,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Yellowtail and radish rice cake, Carrot, Bok choy, Plum with kudzu starch sauce
Vinegared mozuku seaweed,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

7,800

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜KAZE〜

Amuse

Appetizer

Simmered abalone, Kujo green onion with vinegar miso,
Diamond-shaped dumpling, Yellowtail and turnip sushi

Soup Dish

Sardine wrapped with fried tofu,
Shrimp-shaped taro, Rape blossoms with grated turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled sea bass with malt, Radish, Jerusalem artichoke purée
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Steamed egg with cod, Cod roe purée

Rice Dish

Steamed rice with clam, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

Desserts of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

10,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

～NAGOMI～

Amuse

Appetizer

Simmered abalone, Kujo green onion with vinegar miso,
Diamond-shaped dumpling, Yellowtail and turnip sushi

Grilled Fish

Salmon marinated in sweet miso, Grilled vegetables

Tempura

Shrimp, Vegetables

Additional Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

Sushi

Dessert of the day

15,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

~Vegetarian~

Appetizer

Boiled vegetable

Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

Tempura

Assorted 5 types of vegetable

Hassun

Mushroom sushi, Yuba-tofu,

Mibuna, Japanese wild vegetable with sesame paste

Red turnip malt, Rape blossoms, Sweet vinegared hinona

Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

Warm Dish

Simmered vegetables

Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Signature Soup Dish

Soup of the Day	2,000
-----------------	-------

Appetizer

Appetizer of the Day	2,500
----------------------	-------

Yuba Salad	2,300
------------	-------

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi	4,000
-----------------------------	-------

Sushi

Nigiri Sushi 9pieces (Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)	5,800
--	-------

Chirashizushi	4,200
---------------	-------

Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura (2 shrimp, 1 seafood, 3 vegetable)	4,000
---	-------

Assorted Vegetable Tempura (5 varieties 2pieces each)	3,500
---	-------

Pork Cutlet	3,500
-------------	-------

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Grilled Dish

Broiled Salmon flavored with Sweet Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

Warm Dish

Beef Sukiyaki	5,300
---------------	-------

Rice Dish

Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled	5,500
Rice cooked with ingredients of the Day	3,500
Red miso soup, Japanese pickled	
<u>※Steamed up about 20 minutes</u>	

Dessert

Warabimochi	1,800
Fruits	1,800
Ice cream	1,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.