

初秋〜晩秋のコースメニュー

藤コース

お料理と
飲み放題

税込 **5,000円**

税別 4,630円

月コース

お料理のみ

税込 **3,240円**

税別 3,000円

◆ 錦糸瓜とスプラウトのエスニックサラダ

◆ しめ鯖の信州やたらめせ

◆ 太刀魚のグリル・トルティーヤ

◆ 福見鶏の叉焼と根菜中華煮

◆ **海老の旨出汁味噌もつ鍋**

◆ 栗のすり流し寄せ

◆ 秋鮭のフィッシュユナゲツト〜タルタルソース添え〜

◆ メのうどん

◆ そば茶ふりん

計9品



季節に合わせて、料理内容を変更しております。

- 各コースは2人前から承ります。
- 席料・・・お一人様350円（税込378円）頂戴致します。
- 飲み放題コース料理以外の方には、席料としてお通しをお付けしております。
- 飲み放題コースには、席料は含まれております。
- 飲み放題は2時間制でございます。
- 飲み放題延長の場合は、お一人様「30分500円」頂戴致します。
- 表示価格はお一人様の価格です。
- 写真はイメージです。

桜コース

お料理と
飲み放題

税込 **4,000円**

税別 3,704円

雪コース

お料理のみ

税込 **2,160円**

税別 2,000円

◆ 木野子と茄子のマリネ

◆ 錦糸瓜とスプラウトのエスニックサラダ

◆ 鰹の洋風たたき

◆ 福見鶏の叉焼と根菜中華煮

◆ 秋鮭唐揚げ〜トマトのチリソース掛け〜

◆ **田舎風牛の芋煮鍋**

◆ メのうどん

計7品

菊コース

お料理と
飲み放題

税込 **6,000円**

税別 5,556円

花コース

お料理のみ

税込 **4,320円**

税別 4,000円

◆ 戻り鰹の時雨煮

◆ 鯖と帆立のカルパッチョ

◆ 信州サーモンの幽庵焼き〜野沢菜餡〜

◆ 牛ヒレステーキ〜木野子の赤ワインソース〜

◆ 特選ロース仕様の桜鍋

◆ 特選馬刺し三種盛り

上質な馬肉を使用した、信州味噌仕立ての鍋です。厳選した馬肉ならではの味わいと食感をお楽しみいただけます。

◆ 栗のすり流し寄せ

◆ 一口山賊焼き〜安曇野産山葵マヨ〜

◆ 芋煮蕎麦

◆ そば茶ふりん

計9品



特選ロース仕様の桜鍋のイメージ

お選びください