

おつまみコース

3300円

Amuse

小皿

本日の先付け

Entree

盛り合わせ

おつまみ五種盛り

Entree

冷たい前菜

焼き茄子とものすごい鯖の炙り

Entree

温かい前菜

本日の温菜

Soba

々のお蕎麦

手打ちのお蕎麦とおつゆ

※コース詳細はスタッフまでお尋ねください。

お席代

お一人様 400円

KINASAコース

4950円

Amuse
小皿
おみやげ

Entree
盛り合わせ
前菜二種盛り

Entree
温かい前菜
本日の温菜

Main
お肉料理
富士セレ豚 肩ロース グリエ

Soba
メのお蕎麦
手打ち蕎麦 ランプキャビアと柚子 特製つゆで

Desert
デザート
チョコレートテリーヌとバニラアイス

※コース詳細はスタッフまでお尋ねください。

お席代

お一人様 400円

シェフのおまかせフルコース

6600円

Amuse
小皿
おみやげ

Entree
盛り合わせ
前菜二種盛り

Salad
サラダ
信州鹿の自家製生ハムと市田柿のガレット

Entree
温かい前菜
本日の温菜

Main
お魚料理
鮮魚の蒸し焼き アサリの出汁と日本酒「真澄」のソース

Main
お肉料理
松野さんが獲った蝦夷鹿もも肉の薫焼き

Soba
メのお蕎麦
からすみと手打ち蕎麦 お出汁と塩

Desert
デザート
チョコレートテリーヌとバニラアイス

※コース詳細はスタッフまでお尋ねください。

お席代

お一人様 400円