

おつまみコース

3300(3630)

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

初ガツオのたたき

いしると春菊のソース

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(440)

K I N A S S A コース

5 0 0 0 ( 5 5 0 0 )

Amuse  
小皿  
おやき

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 4 0 0 ( 4 4 0 )

シェフのおまかせフルコース

6800(7480)

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  
鮮魚のムニエル焦がしバターソース

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(440)