

お品書き Dinner menu

お席代 お一人様 / 400 (440)

逸品 Spécialité

900 (990)

Assortment of 3 Kinds of Oyaki Nozawana, Truffle and mushroom ,meat miso

おやき三種盛り

野沢菜

トリユフと木ノ子

肉味噌

冷菜 Entrées froides

Grilled chicken heart

鶏ハツの山賊焼き

450 (495)

Carrot rapée with walnuts and raisins

くるみとレーズンのキャロットラペ

500 (550)

Gizzard and celery confit

砂肝とセロリのコンフィ

500 (550)

Soba sashimi

そばのお刺身

600 (660)

Pâté de campagne

パテドカンパーニュ

800 (880)

Liver and coriander carpaccio

美桜鶏レバーとパクチーのカルパッチョ

800 (880)

Grilled ham, Kimpira Gobo

もち豚ロースハムの炙りときんぴらごぼう

850 (935)

Marinated red sea bream with cherry blossom leaves orange and femon sauce

真鯛の桜の葉メ焼きみかんと発酵レモンのソース

900 (990)

Namerou-style Shinshu salmon and white miso with perilla

信州サーモンと白味噌のなめろう風 えごまと共に

950 (1045)

Seared first bonito , Ishiru , shungiku

初ガツオのたたき いしると春菊のソース

950 (1045)

## 温菜 Entrées chaudes

|   |                   |
|---|-------------------|
| Duck thigh and Kujo green onion ragu                    |                   |
| 鴨もも肉と九条ネギのラグー パートブリック包み                                 | 1 2 0 0 (1 3 2 0) |
| Fried white asparagus with saffron sauce                |                   |
| ホワイトアスパラガスの磯辺揚げ サフランソース                                 | 1 2 0 0 (1 3 2 0) |
| Oyster fritto tomato fondue sauce                       |                   |
| 牡蠣のフリット トマトフォンデュソース                                     | 1 3 0 0 (1 4 3 0) |
| Stewed octopus, Yawataya Isogoro's shichimi             |                   |
| イイダコのおぼれ煮 八幡屋磯五郎の七味 バゲット付                               | 1 4 0 0 (1 5 4 0) |
| Wasabi bowl ~ Firefly squid and green seaweed risotto ~ |                   |
| わさび丼 ~ ホタルイカと青のりのリゾット                                   | 1 5 0 0 (1 6 5 0) |

## 主菜 Plat principal

|  |                   |
|--|-------------------|
| Fresh fish meuniere with burnt butter sauce                    |                   |
| 鮮魚のムニエル 焦がしバターソース  | 3 3 0 0 (3 6 3 0) |
| Japanese "Fuji Pork" Grilled with Hobo , with Botan-kosho Miso |                   |
| 富士セレ豚の朴葉焼き ぼたんこしょう味噌を添えて                                       | 3 3 0 0 (3 6 3 0) |
| Ezo deer thigh caught by Mr. Matsuno, grilled with straw       |                   |
| 松野さんが獲った蝦夷鹿もも肉 藁焼き   | 3 6 0 0 (3 9 6 0) |

## 夕 Soba

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Soba, karasumi, rock salt |               |
| からすみと蕎麦 お出汁と岩塩で           | 7 5 0 (8 2 5) |
| Soba, rump caviar, yuzu   |               |
| ランプキャビアと柚子と蕎麦 特製つゆで       | 7 5 0 (8 2 5) |

## 甘味 Dessert

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Pudding and mascarpone |               |
| プリンとマスカルポーネ            | 6 0 0 (6 6 0) |
| Chocolate cake         |               |
| チョコレートテリーヌ             | 6 5 0 (7 1 5) |

# お飲み物 Drink menu

## 葡萄酒 Wine

Today's glass wine  
本日のグラスワイン

ask

## 麦酒 Beer

The Premium Malt's  
ザ・プレミアムモルツ生

700 (770)

Shikakogen HELLES?  
志賀高原 ヘレス

1000 (1100)

モルトの味と香りに、心地よいノーブルホップのニュアンス。  
主張しすぎず、スツと引ける飲み味。苦味は控えめで飲み飽きないビール。

Shikakogen IPA  
志賀高原 IPA

1000 (1100)

強烈なホップの個性を、しっかりとしたモルトのボディが  
受け止める志賀高原ビールの看板商品。

## 焼酎と日本酒 Shochu and Sake

Shinshu soba shochu  
信州そば焼酎 峠

600 (660)

Kasutori shochu SUMI  
真澄本格粕取り焼酎 SUMI

600 (660)

Yuzu liqueur  
真澄 ゆず酒

650 (715)

Apple and plum wine  
大信州 みぞれりんごの梅酒

700 (770)

Today's Sake  
本日の日本酒

グラス 660 (

## カクテル Cocktail

gin and tonic  
シントニック

600 (660)

Whisky and soda  
ハイボール

600 (660)

Homemade Moscow mule  
自家製モスコミュール

650 (715)

Suze tonic  
スーズトニック

800 (880)

St-germain elderflower liqueur and soda  
サンジェルマンソーダ

850 (935)

ソフトドリンク Soft drink

FUJI Mineral water  
富士 シネラルウォーター 500 (550)

FUJI Sparkling water  
富士 スパークリングウォーター 600 (660)

Homemade ginger ale  
自家製ジンジャーエール 600 (660)

Peach juice from Nagano Prefecture  
スイス村ワイナリー ももジュース 650 (715)

Apple juice from Nagano Prefecture  
カモシカの森 アップルジュース **【紅玉】** 650 (715)

Soba tea  
蕎麦茶 600 (660)

Coffee  
コーヒー 545 (600)

Cafe au lait  
カフェオレ 600 (660)

Black tea  
紅茶 545 (600)

Herb tea  
ハーブティー 545 (600)