

ほうじゆ
ランチ御膳「宝珠」
Set Menu "Houju"



先 付 信州きのこ味噌仕立てパイ包み焼き

Chef's Speciality

御 膳 南瓜カステラ 海老塩茹で

Set

串 へしこ クリームチーズ クラッカー

焼き栗 菊花長芋 青菜のお浸し

炙り帆立貝の柿酢かけ

信州福味鶏の山賊焼き 揚げ茄子 薬味

鯛紅葉焼き 新生姜漬け 青唐辛子

焼き蕪 湯葉真丈 しめじ 紅葉麩

とやまポークのひき肉餡かけ

食 事 海鮮丼 味噌碗 漬物

Rice

信州サーモン 鰯 鮪 甘海老 きゅうり

デザート 長野県産りんごの羊羹

Dessert

和紅茶

Tea

¥4,900

玉手箱

Set Menu "TAMATEBAKO"



小 鉢・造り替り・八寸重ね箱・食 事

デザート・和紅茶

Small Cup • Raw Fish dish • Small Dish Assortment • Rice

Dessert & Tea

¥3,700

特選 昼会席

“Special Lunch Kaiseki”



先 付
Assorted Appetizer

栗胡麻豆腐
渋皮栗甘露煮 クコの実

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

お 椀
Soup

福味鶏のつみれ きのこと汁

組 肴
Assorted Dish

鰯の利休揚げ
柿の白和え
いが栗秋の実盛り
子持ち鮎有馬煮
紅葉蓮根
蟹と栗麩蒲焼き
かつお胡桃

焼 物
Grilled Dish

紅葉鯛巻繊焼き
吹き寄せ籠盛り

食 事
Rice

むかご しらす御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

長野県産りんごの羊羹

¥7,000

石焼きステーキ昼会席 "Beef Steak Lunch Kaiseki"



先 付
Chef's Speciality

栗胡麻豆腐
渋皮栗甘露煮 クコの実

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

お 椀
Soup

福味鶏のつみれ きのこと汁

組 肴
Assorted Dish

鯛の利休揚げ
柿の白和え
いが栗秋の実盛り
子持ち鮎有馬煮
紅葉蓮根
蟹と栗麩蒲焼き
かつお胡桃

強 肴
Steak

石焼き
牛サーロイン
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜

食 事
Rice

白御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

長野県産りんごの羊羹

【とやま和牛酒粕育ちの石焼き】

石焼き牛サーロインを
追加料金にて変更いただけます

+2,800 (100g)

¥7,900