
かご御膳
Set Menu "KAGO"



先 付
Chef's Speciality

造 り
Sashimi

御 膳(八 寸／猪 口／煮 物／揚 物／焼 物)
Set (Pod Dish / Vinegar Dish / Simmered Dish / Fried Dish / Grilled Dish)

食 事
Rice

デザート
Dessert

¥7,800

とき
季
“Toki Kaiseki”

先 付
Chef's Speciality

栗胡麻豆腐
渋皮栗甘露煮 クコの実

前 菜
Assorted Appetizer

いかの黒作り
焼き舞茸 なめこ とんぶり
ぼん酢おろし和え ますこかけ
野沢菜豚巻き
いが栗 栗餡射込み
松葉蕎麦
粟麩くわ焼き

お 碗
Soup

福味鶏のつみれ きのこ汁

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼 物
Grilled Dish

紅葉鯛巻繊焼き
吹き寄せ籠盛り

煮 物
Simmered Dish

丸茄子阿蘭陀煮
栃尾揚げ 小芋 南瓜 青味

食 事
Rice

むかごしらす御飯 味噌碗 漬物

デザート
Dessert

長野県産りんごの羊羹

¥10,000

料理長特別会席
“Special Kaiseki”



先 付
Chef's Speciality

柿の白和え

前 菜
Assorted Appetizer

いか黒作り

焼き舞茸 なめこ とんぶり ぼん酢おろし和え ますこかけ
野沢菜豚巻き いが栗 栗餡射込み
松葉蕎麦 栗麩くわ焼き

お 碗
Soup

白海老真丈 とろろ昆布 青味 柚子

造 り
Sashimi

信州サーモン 甘海老
芽物いろいろ 安曇野わさび

焼 物
Grilled Dish

かます杉板焼き わさび漬け

煮 物
Simmered Dish

里芋の揚げ出汁 紅ずわい蟹餡かけ 青味

強 肴
Charcoal grill

朴葉味噌焼き
とやま和牛酒粕育ち 焼きりんご
銀杏 信州きのこ

食 事
Rice

氷見うどん 生七味

デザート
Dessert

りんごの上生菓子 さつまいもの汁粉

¥13,000