

季節限定

追加料理のご案内

信州名物 馬刺し (二種盛) **おすすめ**



※写真はイメージです

赤身・霜降りの二種盛りです。一度食べると独特の旨味と香りの虜になってしまう逸品です。

お料理提供までの目安時間約 15分 1,500 円 (税別)

信州名物馬刺し 馬刺し握り



※写真はイメージです

馬刺しと生姜は間違いのない組み合わせ。そこに酢飯が交わることにより、さらに旨味が増します。

お料理提供までの目安時間約 15分 1,000 円 (税別)

刺身三種盛り



※写真はイメージです

厳選の本日の三種盛りです。

(ご提供内容は仕入状況により変更となります)

お料理提供までの目安時間約 15分 1,500 円 (税別)

りんご和牛 信州握り寿司 (二貫)



※写真はイメージです

りんご和牛「信州牛」のにぎり寿司「信州牛」を軽く炙った旨味と安曇野産わさびの風味を御堪能下さい。

お料理提供までの目安時間約 15分 1,000 円 (税別)

事前のご予約はフロント(内線2番)にて承ります。ラストオーダーは各会場とも 19:00 までとさせていただきます。

季節限定

追加料理のご案内

岩魚の塩焼き

おすすめ



信州の清らかな水で育った岩魚を一匹使用いたしました。歯ごたえと上品なおいしさをお楽しみ下さい。

お料理提供までの目安時間約30分 1,000円 (税別)

のどぐろの塩焼き



日本海の超高級魚「のどぐろ」はその甘み・柔らかさ・旨味「白身のとろ」と呼ばれています。ぜひご賞味下さい。

お料理提供までの目安時間約40分 3,000円 (税別)

信州サーモンのちゃんちゃん焼



信州サーモンとたっぷり野菜のちゃんちゃん焼。信州味噌で味付けをした逸品です。

お料理提供までの目安時間約30分 1,000円 (税別)

甘海老の唐揚げ



サクッと一口で召し上がれる香ばしい甘海老です。お酒のおともに最適です。お料理提供までの目安時間約15分

500円 (税別)

季節のフルーツ盛合せ



信州自慢の季節の冷たいフルーツをもう一品デザートにいかがでしょうか。

お料理提供までの目安時間約15分

1,500円 (税別)

事前のご予約はフロント(内線2番)にて承ります。ラストオーダーは各会場とも19:00までとさせていただきます。