

【先付け】

米ゆばの雲丹ソース餡掛け、穴子煮凍り、揚げ銀杏、  
クリームチーズのかつお風味、占地茸のかつおの酒盗和え

【御椀】松茸・白子豆腐のお吸い物

【御造り】本鮪の中トロ、帆立貝、烏賊、信州サーモン

【台物】和牛三種盛り（霜降りサーロイン・ヒレ・ハラミ）

【煮物】蟹と大根の炊き合わせ

【蒸物】松茸の茶碗蒸し

【洋皿】カルパッチョ

【御食事】信州そば

【デザート】デザート2種盛り

# ステーキ御膳

要予約

2日前までに  
ご予約ください

8,800円 税込

\*別途席料と奉仕料がかかります。

\*仕入れにより内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

