

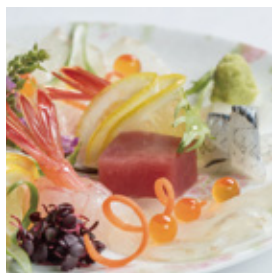


## Dinner Menu

18:00 - 21:00  
(L.O.20:30, Last Entry 20:00)

[ながのテロワール]

長野の食材が自然と形を成し、素材が持つ力を活かした食材に“作らせてもらう”料理。



### イカザコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚料理 / 肉料理 / 酢の一品 / デザート / 茶)

### Ikaza Course

(Amuse / Appetizer 3-4 dishes / Fish / Meat / Chef's Choice / Dessert / Tea)

¥9,200 +tax



### たんのコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚料理 / 肉料理 / 酢の一品 / デザート / 茶)

### Tanno Course

(Amuse / Appetizer 3-4 dishes / Fish / Meat / Chef's Choice / Dessert / Tea)

¥12,000 +tax



### 花月加松会席 かしょう 要予約

(先付け / 吸物 / 造り / お浸ぎ / 焼物 [のど黒の塩焼き] / 酢肴 [香箱かに] or 信州牛ステーキ  
羹 / 飯代り / 水菓子)

### Kagetsu Kasho Kaiseki

(Amuse / Soup / Sashimi / Appetizer / Pottery [Salt-grilled nodoguro]  
Vinegar appetizer [Crab box crab] or Shinshu beef steak / Soup / Rice substitute / Dessert)

¥15,000 +tax



### ワンプレートディナー One Plate Dinner

¥4,000 +tax

※写真はイメージです。※表示価格は税別料金です。