

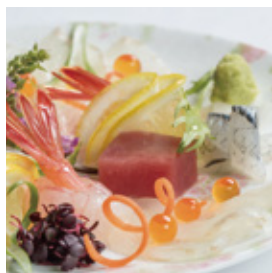


## Dinner Menu

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)

¥10,120



### 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)

¥13,200



### 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)

¥16,500



### ワンプレートディナー One Plate Dinner

¥4,400

※写真はイメージです。※表示価格はサービス料込税込料金です。



## Lunch Menu

11:30 - 14:00  
(L.O.13:30)

〔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。



### メインが選べるプリフィックスコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚 or 肉料理 / デザート / コーヒー or 茶)

#### Prefix course

(Amuse / appetizer / soup / bread / fish or meat dishes / dessert / coffee or tea)

¥3,630



### テロワールコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚 / 本日の肉料理 / デザート / 茶)

#### Terroir Course

(Amuse / Appetizer 2 dishes / Bread / Fish / Today's meat dish / Dessert / Tea)

¥5,500



### 信州牛ステーキランチ

(信州牛ステーキ Middle or Large / サラダ / ライス)

#### Shinshu beef steak lunch

(Shinshu beef steak, Middle or Large / Salad / Rice)

Middle ¥4,290

Large ¥5,940



月曜日限定 要予約

### レディースランチ

#### Ladies lunch

¥2,500



水曜日限定 要予約

### 季節の和食膳

#### Seasonal Japanese meal

¥2,200

※写真はイメージです。※表示価格はサービス料込税込料金です。