

## 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。



### ikaza〔イカザ〕コース

〔アミューズ/前菜/スープ/パン/魚料理/グラニテ/肉料理/デザート/コーヒー〕

#### Ikaza Course

(Amuse / Appetizer / Soup / Bread / Fish dish / Granite / Meat dish / Dessert / Coffee)

¥11,000



### いかざ会席

(箸染/前肴/先吸い/向付け/焼肴/合肴/温肴/強肴/進肴/食事/水菓子)

#### Ikaza Kaiseki

¥11,000



### tanno〔タンノ〕コース

〔アミューズ/前菜/スープ/パン/魚料理/グラニテ/肉料理/デザート/コーヒー〕

#### Tanno Course

(Amuse / Appetizer / Soup / Bread / Fish dish / Granite / Meat dish / Dessert / Coffee)

¥16,500



### テロワール和食〔たんの〕～花鳥風月～

(箸染/前肴/先吸い/向付け/焼肴/合肴/温肴/強肴/進肴/食事/水菓子)

#### Japanese terroir course [Tanno] ~Kacho Fugetsu~

¥16,500



### 籠会席～和のショートコース～

#### Kago Kaiseki-Japanese Short Course-

¥4,400

#### 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。