花見月
Seasonal Kaiseki

先付

春を辛子酢味噌で

わかさぎ　白うど　ラディッシュ　うるい

スナップエンドウ　菜の花

Seasounal ingredients with Spicy vinegar miso
Wakasagi,WhiteUdo,Radish,Urui vegetable,Snappea,Rope blossoms

椀

甘鯛　筍　鳴門若布

こごみ　花弁紅芯

Tile fish,Bomboo shoots,Naruto seaweed,Kogomi vegetable,Watermelon radish

造り

その日のもの

Fresh raw fish

揚げもの

鰆と骨付き福味鶏

みぞれあん　新キャベツ　小芋　椎茸　人参　絹さや　よもぎ麸

Spanish mackerel and bone-in FUKUMI chicken
Starch sauce,Spring cabbage,Small potate,Shiitake mushroom
Carrot,Maugetout,Japanese clam ASARI,Mugwort and wheat gluten

国産牛サーロインの和風焼き

柔らかなサーロイン部分にゆっくり火を入れ、熟成ダレで仕上げました。

Japanese Beef Sirloin Steak with Japanese sauce

1 皿 +¥2,420 でご注文いただけます。（＋JPY2,420）

食事

ちりめん山椒と日高昆布佃煮

漬けものいろいろ

信州味噌仕立て汁

Dried small sardines with Japanese pepper and tsukudani of Hidaka kelp
pickles,Miso soup

水のもの

苺とキウイのマスカルポーネ冷やし汁粉

Chilled Sweet bean and mascarpone soup with
Strawberry and Kiwi fruit

お一人様　￥5,000
JPY5,000

※アレルギー：卵・小麦・乳・かに
※Allergy:Egg,Wheat,Milk,Crab

うな重
Grilled Eel Bowl

うな重　小鉢　肝吸い　香の物
※ご提供までに 25 分程お時間を頂戴致します。
※It takes 25 minutes to serve

¥6,600
JPY6,600

季節の箱膳
Seasonal Bento

先付　刺身　本日の焼き魚　炊き合わせ　天婦羅
酢の物　白飯　吸物
※ご提供までに 20 分程お時間を頂戴致します。
※It takes 20minutes to serve

¥4,200
JPY4,200
※アレルギー：卵・小麦・えび・かに
※Allergy:Egg,Wheat,Shrimp,Crab

信州天ざるそば膳
Soba and Tempura Set

そば　天婦羅　小鉢

¥2,600
JPY2,600

※アレルギー：卵・小麦・そば・えび・かに
※Allergy:Egg,Wheat,Soba,Shrimp,Crab

写真はイメージです。価格には税金 10%が含まれております。
アレルギーのお客様が安心してお食事をお召し上がり頂けますよう特にアレルギー反応の強い食品「卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の 8 品目をメニューに表示しております。ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問合せくださいませ。

オマール海老のテルミドール

Thermidor de Homard

クラシックホテルが贈る懐かしの定番メニュー

濃厚なアメリケーヌソースとホワイトソースを使用し焼き上げた甲殻類の古典的な料理法が“テルミドール”です。
オマール海老を贅沢に、まるごと１尾を使用した満足のボリューム感が魅力の一品です。

単品　￥3,800
アレルギー：小麦・乳・えび

a la carte　JPY3,800
Allergy:Wheat,Milk,Shrimp

ライス or パン＋ミニサラダセット　￥4,200
アレルギー：卵・小麦・乳・えび

Rice or bread + small salad　JPY4,200
Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp

国産牛サーロインステーキ 200g
Japanese Beef Sirloin Steak 200g

重量感たっぷりのお肉をアツアツの鉄板にのせて
今だからこそお召し上がり頂きたい
犀北館の限定メニュー！

¥5,500
JPY5,500

※アレルギー：小麦・乳
※Allergy:Wheat,Milk

セイジ風バルステーキ 250g
Beef Steak 250g

ニンニク、バター、醤油をたっぷりかけて
この個性をお楽しみください !!
おいしさにムラをなくすため 250g のみのご提供と
させていただきます。

¥3,000
JPY3,000

※アレルギー：小麦・乳
※Allergy:Wheat,Milk

20 日間以上煮込んだビーフシチュー
Beef Stew

20 日間以上じっくり煮込んだ自慢のデミグラスソースで
仕立てたクラシックホテル自慢のビーフシチューを
熱々の土鍋でお召し上がりください。

¥1,600
JPY1,600

※アレルギー：卵・小麦・乳
※Allergy:Egg,Wheat,Milk

エスカルゴ ブルゴーニュ風　5個・バゲット付
Grilled Escargot

エスカルゴを自家製のブルゴーニュバターで
焼き上げました。バゲットにソースをたっぷりつけて
お楽しみください。

¥1,500
JPY1,500

※アレルギー：乳
※Allergy:Milk

≪お料理とのセット≫

ライス or パン＋ミニサラダセット　¥400
Mini Salad with Bread or Rice　JPY400
※パン　アレルギー：小麦
※Bread　Allergy:Wheat

ミニサラダセット　¥300
Mini Salad　JPY300
※サラダ　アレルギー：卵・乳
※Salad　Allergy:Egg,Milk

写真はイメージです。価格には税金 10%が含まれております。
アレルギーのお客様が安心してお食事をお召し上がり頂けますよう特にアレルギー反応の強い食品「卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の８品目をメニューに表示しております。ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問合せくださいませ。

オマール海老のテルミドールコース
Course de Thermidor de Homard

パテ・ド・カンパーニュ［Pâté de Campagne］

鐵扇のラザニア［Lasagna］

エスカルゴ　［Grilled Escargot　※＋JPY1,000］
※鐵扇のラザニアを 1 人前＋¥1,000 でご変更いただけます。

ミニサラダ［Salad］

オマール海老のテルミドール［Thermidor de Homard］

ライス または パン［Rice or Bread］

お一人様　¥6,500
JPY6,500

※アレルギー：卵・小麦・乳・えび
※Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp

上記コースに 2 時間飲み放題がセットになったお得なプラン

得ビストロプラン

オマール海老のテルミドールコース　＋　ドリンク 30 種類以上 2 時間飲み放題
Course de Thermidor de Homard　＋　All you can drink for 2hours

お一人様　¥9,000　JPY9,000

バルステーキコース
Course de Steak

パテ・ド・カンパーニュ［Pâté de Campagne］

鐵扇のラザニア［Lasagna］

エスカルゴ　［Grilled Escargot　※＋JPY1,000］
※鐵扇のラザニアを 1 人前＋¥1,000 でご変更いただけます。

ミニサラダ［Salad］

セイジ風バルステーキ 250g［Steak］

国産牛サーロインステーキ　［Japanese Beef Sirloin Steak　※＋JPY2,500］
※セイジ風バルステーキを 1 人前＋¥2,500 でご変更いただけます。

ライス または パン［Rice or Bread］

お一人様　¥4,500
JPY4,500

※アレルギー：卵・小麦・乳
※Allergy:Egg,Wheat,Milk

上記コースに 2 時間飲み放題がセットになったお得なプラン

得ビストロプラン

バルステーキコース　＋　ドリンク 30 種類以上 2 時間飲み放題
steak corce　＋　All you can drink for 2hours

お一人様　¥7,000　JPY7,000

写真はイメージです。価格には税金 10%が含まれております。
アレルギーのお客様が安心してお食事をお召し上がり頂けますよう特にアレルギー反応の強い食品「卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の 8 品目をメニューに表示しております。ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問合せくださいませ。

お子様ランチ BOX　※前日 17 時迄の要予約　※数量限定

Kids Lunch Box

お子様ランチ BOX　スープ
Kids Lunch BOX,Soup

¥3,300
JPY3,300

※アレルギー : 卵・小麦・乳・えび・かに
※Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp,Crab

お子様うどん（温・冷）

Wheat Noodle for Kids

うどん　揚げ玉　薬味
Wheat Noodle,Tempura bits,Seasoning

¥650
JPY650

※アレルギー : 卵・小麦
※Allergy:Egg,Wheat

おにぎり（鮭・梅）

Rice Ball(Salmon or Salted Plum)

各 1 個 ¥400
One Each JPY400

茶碗蒸し

Steamed Egg Custard

¥550
JPY550

※アレルギー : 卵・えび
※Allergy:Egg,Shrimp

ミックスナッツ

Mixed nuts

¥650
JPY650

※アレルギー : 落花生・くるみ
※Allergy:Peanut,Walnut

ピスタチオ

Pistachio

¥650
JPY650

SAIHOKUKAN SWEETS SELECTION

お好きなスイーツとドリップコーヒー or 紅茶
をお選びいただけます。

1piece and coffe or tea
¥1,200
JPY1,200

2piece and coffe or tea
¥1,800
JPY1,800

スイーツ 1 種

Sweets 1 piece

パティシエ特製のケーキやアイスクリームから
お好きな商品をお選びいただけます。

¥600
JPY600

※アレルギー：卵・小麦・乳
※Allergy:Egg,Wheat,Milk

ピスタチオのパルフェグラッセ

Parfait Glace

イタリア産のピスタチオを使用し
牛乳を一切使用せずに生クリームのみで仕上げた氷菓です。
濃厚なピスタチオの風味と
なめらかなくちどけをお楽しみくださいませ。

¥580
JPY580

※アレルギー：乳
※Allergy:Milk

ぜんざい

Zenzai(Sweet Red Beans)

小倉を 5 時間程かけて丁寧に炊き上げました。
程よい粒感を残した小豆の
本来の旨味をお楽しみくださいませ。

¥480
JPY480

写真はイメージです。価格には税金 10%が含まれております。
アレルギーのお客様が安心してお食事をお召し上がり頂けますよう特にアレルギー反応の強い食品「卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の 8 品目をメニューに表示しております。ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問合せくださいませ。

期間限定
メニュー

期間限定

和洋折衷
おつまみプレート

日本酒に合うおつまみを厳選。
豊富な種類をちょっとずつ
プレートに盛込みました。

一、五〇〇円（税込）

1. 茄子のオランダ煮
茄子をごま油で香り良く炒めて、出汁醤油で仕上げました。

2. 和牛ローストビーフ
上質な赤身の和牛もも肉を、じっくり低温で焼き上げました。

3. 芝海老のセモリナ揚げ
セモリナ粉で香ばしく仕上げたお酒に合う一品。素材の味そのままに夏野菜を添えました。

4. 本日のテリーヌ
その日おすすめの食材をテリーヌ型に詰め込みました。

5. 出汁巻き玉子
北信濃の卵を使用し、三温糖でやさしい味に仕上げました。

6. のし鶏
鶏肉の中に信州味噌、山芋を混ぜ込み、しっとりと焼き上げました。

≪ドリンク 30 種類以上のお得な飲み放題プラン≫

Freedrink Plan

1 時間飲み放題　お一人様　¥2,000
JPY2,000

2 時間飲み放題　お一人様　¥3,000
JPY3,000

≪毎日開催！時間限定のお得な飲み放題プラン≫

Freedrink Plan

写真はイメージです。価格には税金 10%が含まれております。
アレルギーのお客様が安心してお食事をお召し上がり頂けますよう特にアレルギー反応の強い食品「卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の 8 品目をメニューに表示しております。ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問合せくださいませ。