

## 若葉 Seasonal Kaiseki

赤ししとう豆腐  
鮑・フルーツトマト・カリフラワー・アスパラガス  
Red sweet green pepper Tofu  
Ablalone・Tomato・Cauliflower・Asparagus

海老真丈  
筍・独活  
Steamd shrimp dumpling in a starchy sauce  
Bamboo shoot・Udo

旬のお造り三種盛  
あしらい一式・塩昆布  
Fresh sliced raw fish  
Garnish・Salt kelp

### 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 sauce japanese  
1皿 +¥2,420 でご注文いただけます。(+JPY2,420)

ひろうすの蟹湯葉あんかけ  
三度豆・新生姜  
Deep-fried tofu mixed with thinly sliced vegetables  
crab and Yuba starch sauce  
Green beans・Fresh ginger

茄子とよもぎ麩の鶏味噌かけ  
胡麻・茗荷・ヤングコーン  
白身魚と海老のセモリナ揚げ  
Eggplant and Japanese wheat gluten,Miso chicken  
Sesame・Japanese ginger・Young corn  
Deep-fried fish and shrimp

ちりめん山椒ごはん  
香の物・信州味噌仕立て汁  
Small dried sardine with japanese pepper on rice  
and miso soup,pickles

マスカルポーネ冷し汁粉  
キウイ・ブルーベリー  
Sweet white bean soup and mascarpone sause with fruits

お一人様 ¥5,000  
JPY5,000

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



### 特上うな重弁当

#### Grilled Eel Bowl

うな重 茶碗蒸し 吸物 香の物 甘味  
※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

¥5,800  
JPY5,800

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



### 季節の弁当

#### 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

¥3,500  
JPY3,500

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



### 信州そば御膳

#### Soba and Tempura Set

そば 天ぷら おやき サラダ  
香の物 水菓子

¥3,500  
JPY3,500

※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

濃厚なアメリカーナ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 ¥ 3,000

アレルギー：小麦・乳・えび

a la carte JPY3,000

Allergy:Wheat,Milk,Shrimp

ライス or パン+ミニサラダセット ¥ 3,300

アレルギー：卵・小麦・乳・えび

Rice or bread + small salad JPY3,300

Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp



## 国産牛サーロインステーキ 250g Japanese Beef Sirloin Steak 250g

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！

¥6,000

JPY6,000

※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るため 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。

¥1,000

JPY1,000

※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 ¥300 ※パン アレルギー：小麦  
Mini Salad with Bread or Rice JPY300 ※Bread Allergy:Wheat

ミニサラダセット ¥260 ※サラダ アレルギー：卵・乳  
Mini Salad JPY260 ※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 ※+JPY800]  
※鐵扇のラザニアを1人前+¥800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 ¥4,500  
JPY4,500

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

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 ※+JPY800]  
※鐵扇のラザニアを1人前+¥800でご変更いただけます。

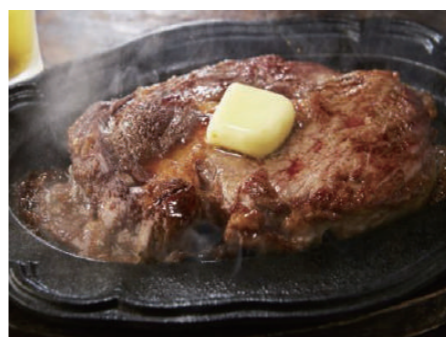
ミニサラダ [Salad]

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 ※+JPY3,500]  
※セイジ風バルステーキを1人前+¥3,500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

オマール海老のテルミドールコース or 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  
Course de Thermidor de Homard or steak corce + All you can drink for 2hours

お一人様 ¥7,000 JPY7,000



**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



**ぜんざい**  
**Zenzai(Sweet Red Beans)**


信州戸隠産の小倉を 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



信州豚の味噌漬け

パテ・ド・カンパーニュ

国産牛ローストビーフ

小森茄子のからし漬け

市田柿のミルフィーユ

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。  
豊富な種類をちよつとずつ  
プレートに盛り込みました。

1,100円 (税込)

- 1. 信州豚の味噌漬け**  
信州豚を生薑風味の合わせ味噌で漬け込み、しっとりと柔らかく焼き上げました。
- 2. 市田柿のミルフィーユ**  
信州飯田市産の市田柿に信州安曇野産のクリームチーズを包み、隠し味に柚子を使用しております。
- 3. 小森茄子のからし漬け**  
信州の伝統野菜の小森茄子にからしを効かせ、甘めに漬け込みました。
- 4. パテ・ド・カンパーニュ**  
ポークと鶏レバー、香草を折り込み、しっとりと焼き上げスパイシーな味に仕上げました。
- 5. 国産牛ローストビーフ**  
柔らかく風味の良い国産牛を使用し、オープンで旨味を閉じ込めて焼き上げ、ゲランドの塩を添えました。

《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	¥1,600 JPY1,600	----->	¥1,400 JPY1,400
2 時間飲み放題	お一人様	¥3,000 JPY3,000	----->	¥2,800 JPY2,800

割引クーポン会員にご登録で、  
さらにお得に楽しめる！



犀北館ホテル  
割引クーポンメルマガ会員

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。