

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



海鮮丼

Seafood Bowl

海鮮丼 小鉢 サラダ 香の物 味噌汁

¥2,000

JPY2,000

※アレルギー：卵・小麦・かに

※Allergy:Egg,Wheat,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い合わせくださいませ。

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



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
Mini Salad with Bread or Rice

¥300
JPY300

ミニサラダセット
Mini Salad

¥260
JPY260

※パン アレルギー：小麦

※Bread Allergy:Wheat

※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]

鉄扇のラザニア [Lasagna]

エスカルゴ [Grilled Escargot ※+JPY800]
※鉄扇のラザニアを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]

鉄扇のラザニア [Lasagna]

エスカルゴ [Grilled Escargot ※+JPY800]
※鉄扇のラザニアを1人前+¥800でご変更いただけます。

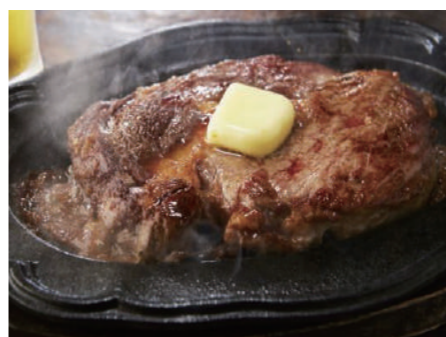
ミニサラダ [Salad]

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



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



柔らか煮込みハンバーグ オックステール添え

Beef Hamburger Steak with Oxtail

柔らかハンバーグとオックステールを自慢のデミグラスソースにて煮込み旨味を閉じ込めました。

¥1,600
JPY1,600

※アレルギー：卵・小麦・乳
※Allergy:Egg,Wheat,Milk



クラシックホテルの欧風ビーフカレー

Beef Curry

鶏肉と牛肉から丁寧に抽出したカレーの味に深みとコクを出すフォン（出汁）と犀北館独自のブレンドをしたスパイスを加えて仕上げました。

¥1,600
JPY1,600

※アレルギー：小麦・乳
※Allergy:Wheat,Milk



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

《お料理とのセット》

ライス or パン + ミニサラダセット
Mini Salad with Bread or Rice

¥300
JPY300

ミニサラダセット
Mini Salad

¥260
JPY260

※パン アレルギー：小麦
※Bread Allergy:Wheat

※サラダ アレルギー：卵・乳
※Salad Allergy:Egg,Milk



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

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。



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

《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。