

清流 Seasonal Kaiseki

先付

鰯と夏野菜の胡麻酢かけ

綿内蓮根 胡瓜 フルーツトマト

Horse mackerel and summer vegetables with sesame vinegar sauce

Lotus root from Watauchi Nagano,Cucumber,Fruit Tomato

椀もの

清汁仕立て

海老真丈 椎茸 オクラ 白髪葱 じゅん菜 柚子

Dashi soup

Shrimp dumplings,Shiitake mushroom,Okra,White leek,Water shield,Yuzu

造り

その日のもの

Fresh raw fish

揚げもの

若鮎のセモリナ揚げ

合鴨ロース 茗荷 さつま芋 枝豆 牛蒡 茄子の田楽

Fried Young sweetfish coated semolina flour

Seaweed,Duck loin,Myoga,Sweet potato,Edamame,Burdock,Eggplant dengaku

国産牛サーロインの和風仕立て

柔らかなサーロイン部分にゆっくり火を入れ仕上げました

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

辛味大根おろしそば

貝割 かつお節

Soba with Spicy grated radish

Sprouts,Dried bonito

水のもの

季節の果物と自家製アイスクリーム

Seasonal fruits and homemade ice cream

お一人様 ¥5,500

JPY5,500

※アレルギー: 卵・小麦・乳・えび・かに

※Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp,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

当店のお米は長野県産米を使用しております。

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下さいませ。

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：エビ・乳・小麦・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：エビ・乳・小麦・卵・えび

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

当店のお米は長野県産米を使用しております。

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下さいませ。

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

④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



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。

¥1,500
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 ※パン アレルギー：小麦
Mini Salad with Bread or Rice JPY400 ※Bread Allergy:Wheat

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

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, 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

④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

Course de steak

+

All you can drink for 2 hours

お一人様 ¥7,000
JPY7,000

当店のお米は長野県産米を使用しております。

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下さいませ。

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。

豊富な種類をちよつとずつ

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。

※仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

《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



上記時間内飲み放題 お一人様 ¥1,200

当店のお米は長野県産米を使用しております。
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下さいませ。



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



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

当店のお米は長野県産米を使用しております。

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下さいませ。