

## 錦秋 Seasonal Kaiseki

胡麻豆腐

いくら・銀杏・山葵

Sesame Tofu

Salmon roe,Ginkgo,Wasabi

金目鯛と秋の茸いろいろ

舞茸・たもぎ茸・黒あわび茸・蓮餅・紅葉人参・三度豆・柚子

Soup of Red bream and Mushroom

本日のお造り

Fresh sliced raw fish

焼八寸

子持ち鮎の葛の葉焼き

黒ばい貝・さつま芋セモリナ揚げ・青唐辛子・支那大根おろし

芝海老玉子焼き・稲穂と松の葉そえて

Hassun

Sweet Fish Grill

Assortment of Black babylon,Fried sweet potato,Green chili pepper,Radish

Shrimp fried eggs,Rice grain and Pine needle

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)

白米と餅米の栗ごはん

漬けもの

なめこと青菜の信州味噌仕立て

Cnestnut rice,Pickles

Miso soup with NAMEKO mushroom and green leaves

信州ぶどうゼリー

巨峰・アングレーズソース

Mixed fruits with grape jelly

お一人様 ¥5,000

JPY5,000

※アレルギー：卵・小麦・乳・えび

※Allergy:Egg,Wheat,Milk,Shrimp



### 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。当店のお米は長野県産米を使用しております。

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。当店のお米は長野県産米を使用しております。

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 ※+JPY3,000]  
※セイジ風バルステーキを1人前+¥3,000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。当店のお米は長野県産米を使用しております。

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



### 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

## 《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

## 《毎日開催！時間限定のお得な飲み放題プラン》

### Freedrink Plan

