

秋宴

飲食放題

千六百円

九〇分で最終飲食物伺い
百二十分で宴席終了となります

月宴 3,600円

ナムル・キムチ盛合わせ
仙波豆富の冷奴
チヨレギサラダ
南信州牛もものたたき
焼き物 9種
南信州上カルビ&カルビ、
豚肩ロース、ラム肩ロース
本日の厳選ホルモン3種、
イカのいり焼き、野菜
本日の小鉢
白飯&スープ
自家製アイス

モツ鍋コース 2,900円

ナムル・キムチ盛合わせ
仙波豆富の冷奴
南信州牛もものたたき
丸中特製モツ鍋
白のモツ鍋〜塩味
赤のモツ鍋〜しょうゆ味
金のモツ鍋〜みそ味
※3種よりお選び下さい
水菜とトマトのサラダ
ラーメン
自家製アイス

千代ダ豚しゃぶしゃぶ

4,200円

ナムル・キムチ盛合わせ
仙波豆富の冷奴
南信州牛もものたたき
千代ダ豚のしゃぶしゃぶ鍋
水菜とトマトのサラダ
本日の小鉢
うどん・雑炊
自家製アイス

花宴 3,000円

ナムル・キムチ盛合わせ
仙波豆富の冷奴
チヨレギサラダ
焼き物 8種
南信州牛カルビ、
ラム肩ロース、豚肩ロース
本日の厳選ホルモン3種、
ホタテ、野菜
本日の小鉢
白飯&スープ
自家製アイス

秋宴 4,200円

ナムル・キムチ盛合わせ
和牛のみずじょう
千代ダ豚の塩もつ煮
こげわりの焼き物
南信州牛たん
千代ダ豚カルビ
南信州牛カルビ
本日厳選のホルモン2種
名物南信州牛サカリ
地物焼き野菜
仙波豆富のサラダ
南信州牛スープのクッパ
自家製アイス

※内容の変更ご精進下さい



電話 21-0733

COUPON B 4000円
2名様より

Antipasto

軽く炙った戻り鰹の笹の葉スリネ
フリットトマトのピオツジヤ

Pasta

紅ずわい蟹のクリームソース
手打ちのピッパルデッセル

Carne

南信州牛バラミのグリリアータ
新百合根とアスパラの
サラダ仕立て

Granita

スパマンテのグラニータ

Pesce

羅臼産 きんきのポーク
うにの軽いソースで

Dolce

栗のクレームブリュレ、
洋梨のジエラートの盛合せ

COUPON A 2500円
2名様より

Antipasto

軽く炙った戻り鰹の笹の葉スリネ
フリットトマトのピオツジヤ

Pasta

紅ずわい蟹のクリームソース
手打ちのピッパルデッセル

Secondo Piatto

どちらかお選び下さい
三河産 甘鯛のフリット
カナダ産松茸の淡いソース

千代ダ豚のヴァルダスターナ
ポルチーニ茸のソース
栗のクレームブリュレ、
洋梨のジエラートの盛合せ

Dolce

PARTY

PLAN 3000円

- 軽く炙った戻り鰹のカルパッチョ
- グリルした仔牛のハーブスリネ
- 洋梨とパイル産生ハムのサラダ
- 自家製ソーセージのストルーデル
- 焼きブリット、茄子とキノコの軽いトマト煮込み
- 手打ち生パスタ ブロイ蟹のクリームソース
- 秋鮭と地物野菜のカルパッチョ
- 信州南部豚のグリル 栗と赤ワインのソース
- 秋の味覚のドルチェ

FREE DRINK

各種コースとセットにて頂けます
150分でお席終了。Lo. 120分
1800円
生ビール、各種カクテル
各種ソフトドリンク
スベールカクテル
本日のクラシック(4種)



CALL 52-9177

Bコース/3900円

- 漬けイクラと旬菜の和え物
- 金目鯛の2色のお造り
- 合鴨の軽い燻製と赤葱のサラダ
- 千代幻豚の炭火焼
～しゃきしゃき白菜添え～
- 仙波豆富と梅水晶
- 寒緋(はり)の西京焼き
- 鮫鱈の肝と大根の炊き合わせ
- 里芋とイカの春巻き
- 雪姫茸のとりうどん
- デザート

Cコース/4400円

- メヒカリの揚げ浸し
- 千代幻豚の生ハムと
ヤーコンのサラダ
- 寒ブリのお造りと
昆布メヒラメのまこも茸巻き
- 鮫鱈の肝と大根の炊き合わせ
- 信州牛と春菊の朴葉焼き
- 菊芋の揚げ出しと仙波豆富
- 根菜の天婦羅
- マグロの漬け丼とブリの粕汁
- デザート

秋宴



Aコース/3400円

- エイヒレの煮付け
- 本日のお造り3種盛り
- 仙波豆富の冷奴～ゆず塩で～
- 合鴨の軽い燻製と赤葱のサラダ
- 京黒鶏と五白茸のソテー
～アンチョビクリーム～
- 大船渡産 牡蠣磯焼き
- ワラサのタルタル朴葉焼き
- 里芋とイカの春巻き
- 鮮魚の昆布メうどん
- デザート

CALL

56-

8855

飲み放題

90分ラスト、120分お席終了

1600yen

月兎

SUMIBIKUSHIYAKI
TSUKIUSAGI

Bコース: 3,400円

- ・ 前菜
- ・ 仙波豆富と
辛味大根のみぞれ煮
- ・ 秋鮭のマリネと茹でタンの
花山椒風味のサラダ
- ・ 鮮魚の刺身三種盛り
- ・ 名古屋コーチンムネ肉の
タタキのカルパッチョ
- ・ 千代幻豚の塩漬け塊焼き
- ・ 牛すじと茄子の
とっから味噌甘辛煮
- ・ さばの照焼きと
京芋の唐揚げキノコあん
- ・ 丹波地鶏の炊き込みご飯と鶏汁
- ・ デザート

Cコース: 4,200円

- ・ 前菜
- ・ 鮮魚の刺身3種盛り
- ・ 金目鯛と牡蠣の
かぶら蒸し
- ・ 信州牛の牛すじと茄子
のとっから味噌甘辛煮
- ・ 白子と木の子の揚げ出し
- ・ 秋鮭のマリネと茹でタンの
花山椒風味のサラダ
- ・ 酒粕のクラムチャウダーを
とうもろこしの茶碗蒸しと
- ・ ぶりの照り焼き
下條産辛味大根と
- ・ 丹波地鶏の炊き込みご飯と鶏汁
- ・ デザート

Aコース: 2,900円

- ・ 仙波豆富と地元野菜の
揚げ出し
- ・ 季節野菜のChips
- ・ 笹身と焼き野菜の
カルパッチョ
- ・ 漬けにした鮮魚と
マリネ野菜のカルパッチョ
- ・ 蒸し鶏と大根のサラダ
- ・ 串焼き5種
〈鶏・豚・野菜・変り串〉
- ・ 里芋とじゃがいもの角煮饅頭
- ・ 野菜たっぷりけんちんうどん
- ・ デザート

CALL

24-5334

飲み放題

1600yen

90分ラスト、120分お席終了