

OMAKASE MENU

12000

アミューズ

食欲をそそる小さな一口

Amuse Bouche

A small bite to wet your appetite

本日の冷菜

その日の旬に合わせたサプライズ

Cold Starter

Enjoy a surprise that shifts with the seasons

地元旬野菜

季節の野菜の鉄板焼き

Vegetable Course

Seasonal vegetable cooked on the teppan

信州サーモン

信州サーモンと旬の地元野菜

Fish Course

Shinshu Salmon with fresh seasonal local vegetables

信州牛リブロースのすきやき

信州牛のすき焼きと季節の野菜

Suki Yaki

Finely sliced Shinshu beef, lightly seared on the teppan,
dipped in soy cured egg yolk, wrapped with seasonal vegetables

信州牛イチボの鉄板焼き

自家製野菜の漬物

Ichibo Steak

Shinshu Beef paired with local vegetables harvested at their peak,
slow fermented by Chef Masa San

+2000

信州牛サーロイン

Shinshu Apple Fed Sirloin

+3000

信州牛フィレ

Shinshu Beef Eye Fillet

締めのご飯

Nozawaonsen Rice

本日のデザート

Todays Dessert

DRINK PAIRING

+4900

ノザワクラシックドライジンソーダ

Nozawa Classic Dry Gin + Soda

または

or

ウルジガーヴェルツガルテン クオリティワイン 辛口

リースリング。ドイツ

Karl Erbes Qualitätswein Trocken

Riesling。Germany

ロバート モンダヴィ プライベート セレクション

ソーヴィニヨン ブラン。アメリカ

Robert Mondavi Private Selection

Chardonnay。USA

コンテ ディ カンピアーノ、アパッシメント

ネグロアマーロ。イタリア

Conte Di Campiano, Appassimento

Negroamaro。Italy

ニコシア

ジビッボ。イタリア

Nicosia

Zibibbo。Italy

メニュー内容は変更する可能性があります。
Menu is seasonal and subject to change

メニュー内容は変更する可能性があります。
Menu is seasonal and subject to change