

狸 デイナー

ディナー営業時間
17:30-21:30

ラストオーダー／閉店時間
20:45 フード L.O.
21:00 ドリンク・デザート L.O.
21:30 閉店



オンライン予約

ご予約をおすすめ致します。

		狸ディナーメニュー	
おつまみ	食前酒や、お食事のお供にぜひ		
	和風フムスとウィスキークラッカー V		1200
	梅かつおオリーブ GF		800
	ほうれん草ソテー 海苔バター風味 GF		800
	野沢温泉ジンピクルス V GF		800
	枝豆のビール煮 V		800
前菜プレート			tanuki
シェアして楽しめる一皿、ご家族やご友人と一緒にどうぞ			
帆立とカブのみかんサラダ GF		2100	
味噌オリーブソース添え			
ジンサーモンのマリネ GF		2000	
信州サーモンのジンマリネ・ゆず風味のきゅうりとヨーグルトソース添え。			
手羽先醤油キャラメリゼ		1500	
サクッと手羽先唐揚げの醤油キャラメルソース仕立て			
ポークリブのフリット N		2500	
キムチクリームソースとナッツを添えて			
彩り野菜サラダ V		1800	
蕎麦フリット・とろろ昆布と爽やかジンジャーアップルドレッシングで			
メインディッシュ	みんなで分け合っても、おひとりでも楽しんで!		
	みゆきポークステーキ GF		3800
	塩麹漬けみゆきポーク 野沢菜マスタードと梅マッシュポテト添え		
	和牛の日本酒煮 GF		4000
	和牛の日本酒煮込み グレイビーソース、ローストピーツとマッシュポテト添え		
	地鶏ロールステーキ GF		3500
	春菊ソースと柚子味噌ソース・クリスピーケール添え		
大王イワナレモンパタースープ GF		3000	
Lチンゲン菜とライスクラッカー添え			
きのこリゾット V GF		3000	
5種のきのこ入り・生ブラウンマッシュルームと昆布オイル仕上げ。			
彩り野菜グリルの海苔バーニャカウダー V GF		3000	
長野県産野菜のグリルと海苔バーニャカウダーの鮮やかなワンプレート			
V ビーガン GF グルテンフリー N ナッツを含む			

デザート	
食後のコーヒー、紅茶、デザートワインと合わせてお楽しみ下さい	
アップルクランブル 自家製梅アイスクリーム・りんごコンポートとホワイトチョコレート添え	1700
チョコテリーヌ抹茶アイス添え 温かいチョコレートテリーヌ・自家製抹茶アイスクリームと塩キャラメルポップコーンをアクセントに	1800
メレンゲとゆずカスタード GF 焼きメレンゲ・ゆずカスタードと自家製バニラアイスクリーム添え	1600
パンナコッタ V GF 豆乳パンナコッタ・自家製黒ごまアイスクリーム、ごまブラリネと金柑をアクセントに	1600
デザートのお供に	
デザートワイン シャトー・デ・エイサール キュヴェ・フラヴィー・フランス	1000
ゆず酒 食後を締めくくるのにぴったりの、爽やかで柑橘の風味が広がる美味しいリキュール	800
冬のスパイス 冬にそっと寄り添う、やさしく爽やかなハーブティー	600
キッズメニュー	
ハンバーグステーキ ポテトフライ、サラダ、ライス、自家製バニラアイスクリーム	2500
鶏肉の山賊焼き風グリル ポテトフライ、サラダ、ライス、自家製バニラアイスクリーム	2500
サーモンスターキ ポテトフライ、サラダ、ライス、自家製バニラアイスクリーム	2500