

すずな
涼夏ランチ会席
Suzuna lunch course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	とうもろこし豆腐 弾き豆 山葵 割り醤油 苦瓜煮浸し 京揚げ 糸がき Corn tofu, popcorn, Japanese horseradish, soy sauce simmered bitter gourd, fried tofu, tuna flake
御椀 Soup	玉子豆腐 鱧葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子 Egg tofu, Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem, plum, yuzu citron
お造り Sashimi	鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	枝豆岩石饅頭 鶏そぼろ 人参 旨出汁餡 生姜 Simmered green soybeans dumpling, minced chicken, carrot, soup stock paste, ginger
焼物 Grilled dish	鰯揚げ焼き 叩き芋 白ばい貝潮煮 杏子蜜煮 生姜 Grilled flatfish, chopped taro, simmered shell, apricot cooked in syrup, ginger
強肴 Fried dish	信田巻き薄衣揚げ 茄子 青唐 レモン 塩 Fried tofu stuffed burdock, eggplant, green chili pepper, lemon, salt
食事 Meal	五目御飯 留椀 香の物 Rice cooked with vegetables and chicken, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物 Fruit

お一人様 10,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

すずな
涼夏御膳 ～夏の味覚で感じる涼～
Suzuna lunch set



※写真はイメージです

国産鰻のせいろ蒸し御膳 6,500円

Steamed eel lunch set

国産鰻せいろ蒸し
鰻の山掛け 小鉢 肝吸い 香の物

Steamed eel and rice,
tuna Japanese yam puree, small dish,
clear soup with eel-liver, Japanese pickles

冷やし素麺御膳 5,800円

Cold somen noodles lunch set

揖保乃糸 薬味 葱 生姜 椎茸
錦糸玉子 茗荷 蟹 小鉢
天婦羅 海老 鱈 茄子 青唐
ちらし寿司 鰯 玉子焼き 鯛 烏賊
かんぱち 甘海老 がり

Somen noodles, condiments, green onion, ginger,
shiitake mushroom, sliced Japanese omelet, myoga,
crab, small dish, tempura, shrimp,
Japanese whiting, eggplant, green pepper,
bowl of rice topped with assorted sashimi, tuna, Japanese omelet,
sea bream, squid, amberjack, sweet shrimp, ginger pickles



※写真はイメージです

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

料理長御膳

Chef's recommended

お一人様 7,600円



※写真はイメージです

前 菜	とうもろこし豆腐 弾き豆 山葵 割り醤油
Appetizer	Corn tofu, popcorn, Japanese horseradish, soy sauce
御 椀	玉子豆腐 鱈葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子
Soup	Egg tofu, Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem, plum, yuzu citron
お 造 り	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口 取 り	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼き魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish	葉唐辛子 杏子蜜煮 白ばい貝 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten,, grilled fish, fish paste, soaked green, Japanese leaf pepper, apricot cooked in syrup, simmered shell, ginger
焚 合 せ	枝豆岩石饅頭 鶏そぼろ 人参 旨出汁餡 生姜
Simmered dish	Simmered green soybeans dumpling, minced chicken, carrot, soup stock paste, ginger
強 肴	信田巻き薄衣揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried tofu stuffed burdock, green chili pepper, lemon, salt
食 事	じゃこ御飯 香の物
Meal	Steamed rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水 菓 子	果物と甘味
Dessert	Fruit and sweetness

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

昼御膳

Lunch set

お食事は白御飯またはそばからお選びいただけます。
You can choose steamed rice and miso soup or soba noodles.



※写真はイメージです

天婦羅 Tempura

小鉢 鮪の山掛け 小煮物
Small dish, tuna Japanese yam puree, stewed dish
5,000 円



※写真はイメージです

和牛すき煮 Sukiyaki simmered beef with soy sauce

小鉢 鮪の山掛け 玉子焼き サラダ
Small dish, tuna Japanese yam puree, grilled egg, salad
5,700 円



※写真はイメージです

ちらし寿司 Bowl of rice topped with assorted sashimi

小鉢 小煮物
Small dish, stewed dish
5,700 円

御膳とご一緒にいかがですか？

極みの粋品

銀鱈西京焼き
Grilled sablefish marinated
with miso paste
1,800 円

丼ぶり

Donburi 〈平日限定〉



※写真はイメージです

鮪漬け丼セット Maguro-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Small dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200 円



※写真はイメージです

天丼セット Ten-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Small dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200 円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

源氏香 極みの粋品^{いっぴん}

銀鱈を料理長おすすめの西京味噌で丁寧に漬け込み、
素材の旨味を引き出しふっくらと焼き上げております。
味だけでなく見た目でも楽しんでいただける
開業以来試行錯誤しながら作り上げた渾身の一品です。



※写真はイメージです

銀鱈西京焼きセット 5,000円

小鉢 鮪の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留椀 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,
small dish, tuna Japanese yam puree, Japanese steamed egg custard,
steamed rice, miso soup, Japanese pickles

銀鱈西京焼き 1,800円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

天婦羅ランチコース

Tempura lunch

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

松風ランチ

Matsukaze lunch course 5,700円

小鉢、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品)

お食事(白御飯・留碗・香の物 又は そば)

Small dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables),
meal (steamed rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles)

入船

Irifune course 9,000円

前菜、お造り、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品・かき揚げ)、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of
vegetables and kakiage), meal (steamed rice and miso soup or soba noodles), dessert

天婦羅ディナーコース

Tempura dinner

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

桐

Kiri course 14,000円

前菜、サラダ、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, salad, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage),
meal (steamed rice and miso soup or soba noodles), dessert

松風

Matsukaze course 18,000円

前菜、お造り、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、酢の物、
お食事(天丼・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage),
seaweed vinegared, meal (steamed rice and miso soup or soba noodles), dessert

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,900円
Dried sardine crisp

枝豆 1,600円
Green soybeans

焼き茄子 1,900円
Grilled eggplant

御椀 Soup

とうもろこし摺り流し 3,200円
Corn soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鱧落し 4,200円
Pike conger

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鮪 4,000円
Tuna

水蛸油霜 3,200円
Octopus

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

丸茄子と和牛の旨煮 2,800円
Simmered eggplant and Japanese beef

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

鯛かぶと（煮・蒸し） 4,500円
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ（2〜3人前） 7,600円
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料（15%）、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

焼物 Grilled dish



※写真はイメージです

甘鯛若狭焼き 4,000円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

太刀魚バター焼き 3,600円
Grilled scabbard fish with butter sauce

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,600円
Fried chicken

鰯と海老のフライ 2,800円
Fried horse mackerel and shrimp

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura

食事 Meal

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice with green tea

天丼 3,500円
Bowl of rice topped with tempura

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊 (2~3人前) 4,500円
Porridge of rice and soft shelled turtles

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ または 抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla or Green tea)

レモンシャーベット 900円
Lemon sherbet

マスクメロン 2,600円
Musk melon

ぶどう (ナガノパープル、シャインマスカット) 2,300円
Grape (nagano purple, shine muscat)

梨 1,900円
Pear

甘味 2,100円
Sweetness

コーヒー 1,400円
Coffee

紅茶 1,400円
Tea

※表示価格にはサービス料 (15%)、消費税が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns.／ All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。