

## 期間限定 火鍋メニュー Hot pot course

コース内容	お一人様 税込13,200円 ※お二人様より
スープ	お好みのスープを下記から2種類お選びください。 <div><ul style="list-style-type: none"><li>・白湯スープ</li><li>・麻辣スープ</li><li>・魚出汁の酸っぱ辛いスープ</li><li>・キノコのうまみ出汁スープ</li></ul></div>
前菜	鮑入り四種盛り合わせ <i>Selected appetizers(4kinds)</i>
海鮮	有頭天使エビ、ホタテ、真鯛 <i>Prawn,scallop,snapper</i>
肉	信州和牛、信州ポーク、信州黄金シャモ、サフォーク種ラム肉 <i>Wagyu,Pork,Syamo,Lamb</i>
キノコ、野菜	原木椎茸、茶エノキ、山伏茸、平茸、山クラゲ 蓮根、春菊、凍豆腐、さつまいも春雨、棒湯葉、赤蕪 <i>Shiitake mushrooms,Brown enoki mushrooms,Lion's mane mushrooms,Oyster mushrooms Stem lettuce,Lotus root,Chrysanthemum greens,Frozen tofu,glass noodle,tofu skin,turnip</i>
お食事	麺、白飯(どちらかお選びください。) <i>Noodle or rice</i>
デザート	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

### 追加食材 1名様分

海鮮	有頭天使エビ <i>prawn</i>	825円
	ホタテ <i>scallop</i>	825円
	真鯛 <i>red sea bream</i>	880円
野菜	春菊 <i>chrysanthemum greens</i>	550円
	湯葉 <i>yuba</i>	550円
	山クラゲ <i>stem lettuce</i>	550円
	原木椎茸 <i>shiitake mushrooms</i>	550円
	山伏茸 <i>lion's mane mushrooms</i>	550円
	平茸 <i>oyster mushrooms</i>	440円
	茶エノキ <i>brown enoki mushrooms</i>	440円
肉	信州和牛 <i>wagyu</i>	1,540円
	信州ポーク <i>pork</i>	880円
	信州黄金シャモ <i>syamo</i>	1,100円
	サフォーク種ラム肉 <i>lamb</i>	1,100円
お食事	麺 <i>noodle</i>	330円
	白飯 <i>rice</i>	220円

表示価格は消費税込の価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。  
All prices include 10% tax.10% service charge will be added to your bill.