

# 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。

- ・白湯スープ
- ・麻辣スープ
- ・魚出汁の酸っぱ辛いスープ
- ・キノコのうまみ出汁スープ

前菜

鮑入り四種盛り合わせ

*Selected appetizers(4kinds)*

海鮮

有頭天使エビ、ホタテ、真鯛

*Prawn,scallop,snapper*

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

*Wagyu,Pork,Syamo,Lamb*

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

*Shiitake mushrooms,Brown enoki mushrooms,Lion's mane mushrooms,Oyster mushrooms  
Stem lettuce,Lotus root,Chrysanthemum greens,Frozen tofu,glass noodle,tofu skin,turnip*

お食事

麺、白飯(どちらかお選びください。)

*Noodle or rice*

デザート

本日のデザート

*Today's dessert*

追加食材 1名様分

海鮮

有頭天使エビ *prawn*

825円

ホタテ *scallop*

825円

真鯛 *red sea bream*

880円

野菜

春菊 *chrysanthemum greens*

550円

湯葉 *yuba*

550円

山クラゲ *stem lettuce*

550円

原木椎茸 *shiitake mushrooms*

550円

山伏茸 *lion's mane mushrooms*

550円

平茸 *oyster mushrooms*

440円

茶エノキ *brown enoki mushrooms*

440円

肉

信州和牛 *wagyu*

1,540円

信州ポーク *pork*

880円

信州黄金シャモ *syamo*

1,100円

サフォーク種ラム肉 *lamb*

1,100円

お食事

麺 *noodle*

330円

白飯 *rice*

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.