

冷たい稲庭うどん



天ぷら

1800円

(1980円税込)



とろろ

1300円

(1430円税込)



とんぶり辛味大根となめこ

1500円

(1650円税込)



あさり

1700円

(1870円税込)



梅干しと鯖節

1400円

(1540円税込)

 比内地鶏とセリ（温かいつけ汁）

1600円（1760円税込）

 サラダ

1500円（1650円税込）

 せいろ 2種だれ（醤油とクルミ）

1000円（1100円税込）

 せいろ

800円（880円税込）

※「氷見うどん」に変更もできます。

温かい氷見うどん



天ぷら

1800円

(1980円税込)



信州おにかけ

(郷土料理 具だくさんの煮込みをかけたたもの)

1500円

(1650円税込)



鶏ときのごクリーム

1600円

(1760円税込)



あさり

1700円

(1870円税込)

 辛味大根となめこ

1500円
(1650円税込)

 梅干しと鯖節

1500円
(1650円税込)

 牛肉

1700円
(1870円税込)

 カレー

1500円
(1650円税込)

 たぬき

1200円
(1320円税込)

※「稲庭うどん」に変更もできます。

一 品 料 理

IPPIN

鎌倉青山惣菜より

切干大根と山くらげの信州わさび和え

630円 (693円税込)

長野県産鞍掛豆のひじき

630円 (693円税込)

信州冬予推茸入り筑前煮

870円 (957円税込)

ごま風味を効かせたきんぴらごぼう

630円 (693円税込)



鶏肉ときのこのクリーム煮込み信州味噌仕立て

1130円 (1243円税込)



信州野菜と信州地鶏のミニ鍋仕立て

1630円 (1793円税込)



信州豚のポロネーゼラザニア信州味噌の香り

890円 (957円税込)

※こちらのメニューは店頭でお買い求めいただけます。



夕食

DINNER

※こちらのメニューは17時よりご提供いたします。

酒肴

🍷 カラスミバターと塩煎餅 700円 (770円税込)

🍷 生ザーサイ 600円 (660円税込)

🍷 このわた 500円 (550円税込)

🍷 塩雲丹 500円 (550円税込)

🍷 マグロの酒盗 500円 (550円税込)

🍷 河豚の真子 1200円 (1320円税込)

🍷 ブルーチーズのみりん漬 700円 (770円税込)

いぶりがっこマスカルポーネ 700円 (770円税込)

山芋わさび風味漬け 700円 (770円税込)

氷頭なます 500円 (550円税込)

自家製イカの沖漬け 600円 (660円税込)

比内地鶏料理

モモ焼き 1200円 (1320円税込)

唐揚げ 黒麹漬け 1100円 (1210円税込)

砂ギモ、ハツ、レバーの煮込み 800円 (880円税込)

冷菜

● 豆乳胡麻豆腐

600円 (660円税込)

● 鮮魚の西京酢味噌和え

800円 (880円税込)

● 淡路玉葱のポテトサラダ

700円 (770円税込)

刺し身

● その日の鮮魚

(内容はスタッフまで)

温菜

🍷 芋と南瓜と淡路玉葱の温サラダ

1080円 (1200円税込)

🍷 季節野菜の焼き物

900円 (990円税込)

🍷 牛スジ塩煮込み

800円 (880円税込)

煮物・蒸物

🍷 河豚小鍋仕立て

2800円 (3080円税込)

🍷 あさりと柚子の吟醸酒蒸し

900円 (990円税込)

揚物

天ぷら 1500円 (1650円税込)

いかすみ天 800円 (880円税込)

河豚唐揚げ 2500円 (2750円税込)

河豚の白子天ぷら 2500円 (2750円税込)

食事

比内地鶏の親子丼 1600円 (1760円税込)

ひつまぶし 2200円 (2420円税込)

鯛茶 1800円 (1980円税込)

甘味

クラシックプリン

730円 (803円税込)

玄米茶アイス

500円 (550円税込)

わらび餅

600円 (660円税込)

