

四季のあじわい

松籟亭



Grand menu

Gozen

御膳のお料理

【前日15時までのご予約制】
（ランチデイナー両方で
ご注文頂けます）



名物

松籟亭のすき焼御膳

お肉 200g 6,580
オススメ 150g 5,480
100g 4,380

亭主のおすすめ。信州産牛のやわらかい
ロースを松籟亭秘伝の割下でお召しあ
がりください。

【選べるお米】

ご飯は、3種類のお米からお選びいただきご注文をいた
だいてから、お1組にひとつの土鍋で炊いております。

【限定5食】

松籟亭の鯖棒寿司御膳

2,980

（八戸産鯖使用）
数々の鯖好きをうな
らせた極上の鯖寿司
です。



名物

ステーキ御膳

お肉 200g 6,180
オススメ 150g 5,080
100g 3,980

国産牛肉のサーロイン
ステーキに、玉葱と鯉
節を使った絶品松籟
亭オリジナル和風ソー
スでお召し上がり下
さい。



オス
スメ

○風さやか（長野県オリジナル品種） 噛むほどに甘く、粒がしっかりしています。

○松籟亭米 栽培期間中農薬不使用） 潤いと粘りが強く、もちもちとした食感が特徴のコシヒカリです。

○五穀米

白米・アマランサス・もちきび・もちあわ・赤米・黒米 入り。

【平日限定・デイナー注文不可】

うなぎ白醬油焼御膳

4,800

うなぎハーフ

3,980

ふつから蒸した鰻を最
後に白醬油でさっぱり
焼きます。鰻1尾分
使用。



松風ランチ

2,280

その日に仕入れた
おすすめの食材を
使った日替わりランチ



※写真はイメージです。仕入れにより内容は変更します。
※価格は全て税込みです。

※通常メニューのキャンセルについて

通常メニューはコース料理のみキャンセル料金が発生します。御膳料理は悪質なものを除き基本的にはキャンセル料金は発生しません。

Course

コース料理

〔2名様以上で、ご予約お受け致します〕



オススメ

特別な日には

プレミアム会席料理【要4日前予約】

Dai koku(大黒) 【おまかせ料理全8品】

13,800

法事・祝事におすすめ

名物すき焼きのついた会席料理【要2日前予約】

あじわい 【全7品】

7,280

量・内容共に充実したスタンダードなコースです。

四季のあじわい

松 籟 亭

松印籟

※写真はイメージです。

仕入れにより内容は変更します。

※価格は全て税込みです。

※コース料理はキャンセル料金が発生します。

※大黒コース

予約日4日前、3日前のキャンセルはお食事代の50%

予約日2日前、1日前のキャンセルはお食事代の80%

予約当日のキャンセルはお食事代の100%

※あじわいコース

予約日2日前のキャンセルはお食事代の50%

予約日1日前のキャンセルはお食事代の80%

予約当日のキャンセルはお食事代の100%

Course

コース料理

【2名様以上で、

土日含めず3日前のご予約制】



河豚コース【11月下旬～3月】

13,800

前菜・てつさ・唐揚げ・てつちり・雑炊・甘味

※写真はイメージです。仕入れにより内容は変更します。

※価格は全て税込みです。

※コース料理はキャンセル料金が発生します。

※河豚コース

予約日4日前、3日前のキャンセルはお食事代の50%

予約日2日前、1日前のキャンセルはお食事代の80%

予約当日のキャンセルはお食事代の100%

For Children

お子様料理

小学校低学年位までの方におすすめ
お子様御膳

1,210



【土日含めず2日前のご予約制】
お祝いの席におすすめです
お喰い初め膳セット

6,600

※鯛の尾頭焼きのみは 4,400

お子様肉うどん

770

【前日15時までのご予約制】
小学校高学年位の方におすすめ
ステーキ丼セット

2,180

松茸料理

【9月中旬から11月中旬】



雪月花（せつげっか）
【焼き松茸たっぷりの極上コース】

オススメ

瑚珀 (こはく)

【焼き松茸付きコース】

1890

泰雅
(たいが)

【焼き松茸なしのコース】

1390

松茸王道セット
【コース料理仕立てではありません】

14,800

土瓶蒸し・焼き松茸・松茸入り茶碗蒸し・松茸入りすき焼き
松茸天ふら・松茸土鍋ご飯・デザート

※キャンセルは予約日の4日前まで

予約日3日前のキャンセルはお食事代の50%

予約日2日前、1日前のキャンセルはお食事代の80%

予約当日のキャンセルはお食事代の100%

※近年の地物松茸収穫量減少により他県産、外国産松茸も使用していますので予めご了承ください。

四季のあじわい

松籟亭

※写真はイメージです。仕入れにより内容は変更します。

※価格は全て税込みです。

※コース料理はキャンセル料金が発生します。

To Our Guests from Overseas

Welcome to Shouraitai. May you have a wonderful dining experience with us.

RECOMMENDED LUNCH



Sukiyaki Hot Pot Set Meal

¥5,480 (Tax inclusive)
the meat is 150 grams

This dish of Shinshu Beef with a secret recipe sauce is highly recommended. Various side dishes and steamed non-sweet egg custard included.

Marinated Mackerel Sushi Set Meal

¥2,980 (Tax inclusive)

Three small side dishes and steamed non-sweet egg custard included.



AN EXCELLENT DINNER

Kaiseki Course Cuisine (Reservation Required)



Kaiseki Course "AJIWAI"

¥7,280 (Tax inclusive)

The portions and quality of the meals are satisfying and delightful.

Total 7 dishes.

MATSUTAKE CUISINE

Savor Autumn Matsutake Delicacies in Mid.-September ~ Mid.-November



Kaiseki Course Cuisine (Reservation Required)

Kaiseki Course "KOHAKU"

¥18,900 (Tax inclusive)

Including Matsutake Grilled Dish.

四季のあじわい
松籟亭
松印

