



AROUND JAPAN VOL.23 DISCOVER "NAGANO" SIRAKABA COURSE

アラウンド ジャパン VOL.23

ディスカバー長野 —しらかばコース—

PERIOD 3.1 SAT - 5.31 SAT

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN NAGANO, FEATURING SIGNATURE INGREDIENTS AND DISHES INSPIRED BY LOCAL CUISINE SUCH AS NAGANO PREMIUM BEEF SIRLOIN, SHINSHU SALMON, AND MORE.

日本の美味巡りは雄大な山々と発酵食の宝庫、長野県へ。温前菜は郷土料理をモチーフに鉄板で仕上げる長野県産 鶏モモ肉の"山賊焼き"。春野菜を入れた"やたら"とご一緒にどうぞ。魚料理はまろやかな風味の「信州サーモン」と"おやき"をせいろで蒸し、酒粕に「信州味噌」を合わせたソースを添えた一品。メインは芳醇な香り、とろける食感にこだわった「信州プレミアム牛肉」のサーロインを焼き上げます。「信州そば」や"すんき"をはじめ、長野県を代表する食材や料理をシェフのアレンジでご堪能ください。



CHEESE PLATTER FROM NAGANO PREFECTURE
[GOAT CHEESE (KARIMA) AND NAGANO PREFECTURE RAW HAM, RAW CHEESE AND SUNKI, BLUE CHEESE AND APPLE JAM]

冷前菜(*)：長野県産 チーズ盛り合わせ

- ・山羊チーズ(カリマ)と長野県産生ハム
- ・生チーズとすんき
- ・ブルーチーズとりんごジャム

SANZOKU-YAKI CHICKEN THIGH FROM NAGANO PREFECTURE -NAGANO PREFECTURE'S LOCAL CUISINE "YATARA"-
温前菜(*)：長野県産 鶏モモ肉の山賊焼き —長野県の郷土料理やたら添え—

STEAMED SHINSHU SALMON AND OYAKI -SAKE LEES MISO SAUCE-
魚料理(*)：信州サーモンとおやきのせいろ蒸し —酒粕味噌ソース—

LETTUCE AND MUSHROOM SALAD -APPLE DRESSING-
サラダ(*)：レタスと長野県産きのこのサラダ —りんごドレッシング—

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
焼野菜：季節の焼き野菜

NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF SIRLOIN 80g
-WASABI FROM AZUMINO, SHOYU-MAME, SHICHIMI TOKARASHI SALT-
肉料理(*)：長野県産 信州プレミアム牛肉 サーロイン 80g
—安曇野産 わさび、しょうゆ豆、七味唐からし塩—

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE
["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF, CHOPPED WASABI]

OR

POT-COOKED RICE AND TSUBURA-AGE
["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE AZUMINO'S SPECIALTY "TSUBURA-AGE"]
(FRIED RAINBOW TROUT)

ご飯(*)：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

または

ご飯(*)：釜炊きご飯と円揚げ

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県産 信州プレミアム牛肉、きざみわさび)

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県安曇野の名産品 円揚げ)

MISO SOUP WITH SHINSHU SOBA NOODLES
椀物(*)：信州そば入り味噌汁

PICKLES
香の物

CRÈME D'ANJOU, HONEY FROM SHINSHU AND DRIED PRUNES FROM NAGANO PREFECTURE
デザート(*)：クレームダンジュ
信州産 はちみつと長野県産 ドライプルーン

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※(*) ARE DISHES INSPIRED BY NAGANO PREFECTURE INGREDIENTS, LOCAL CUISINE, AND SWEETS.
(*)は、長野県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージした料理です。

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

りんどうコース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM NAGANO PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：長野県の食材で愉しむ一皿

LETTUCE AND MUSHROOM SALAD -APPLE DRESSING-

サラダ：レタスと長野県産きのこのサラダーりんごドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜ー花一葉特製肉味噌添えー

NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF SIRLOIN 100g

肉料理：長野県産 信州プレミアム牛肉 サーロイン 100g

OR
または

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g

肉料理：国産 黒毛和牛フィレ A4 80g

-WASABI FROM AZUMINO, SHOYU-MAME, SHICHIMI TOKARASHI SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU-
ー安曇野産 わさび、しょうゆ豆、七味唐からし塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢ー

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE

["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE, NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF, CHOPPED WASABI]

ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県産 信州プレミアム牛肉、きざみわさび)

MISO SOUP WITH SHINSHU SOBA NOODLES

椀物：信州そば入り味噌汁

PICKLES

香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

らいちょうコース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM NAGANO PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：長野県の食材で愉しむ一皿

FOIE GRAS AND APPLE POËLÉ -BALSAMIC SAUCE-

温前菜：フォアグラとりんごのポワレー パルサミソースー

SHINSHU SALMON POËLÉ WITH BAMBOO SHOOTS AND CANOLA FLOWERS -JAPANESE BUTTERBUR MISO SAUCE-

魚料理：信州サーモンのポワレ 筍、菜花添えー 露味噌ソースー

ABALONE -ONIONS SAUCE-

活けもの：活け鮑ー新玉葱ソースー

LETTUCE AND MUSHROOM SALAD -APPLE DRESSING-

サラダ：レタスと長野県産きのこのサラダーりんごドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜ー花一葉特製肉味噌添えー

NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF SIRLOIN 100g

肉料理：長野県産 信州プレミアム牛肉 サーロイン 100g

OR

NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF FILLET 80g

または

肉料理：長野県産 信州プレミアム牛肉 フィレ 80g

-WASABI FROM AZUMINO, SHOYU-MAME, SHICHIMI TOKARASHI SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU -
ー安曇野産 わさび、しょうゆ豆、七味唐からし塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢ー

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE

["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF, CHOPPED WASABI]

ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県産 信州プレミアム牛肉、きざみわさび)

POT-COOKED RICE AND TSUBURA-AGE

["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE AZUMINO'S SPECIALTY "TSUBURA-AGE"]
(FRIED RAINBOW TROUT)

ご飯：釜炊きご飯と円揚げ

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県安曇野の名産品 円揚げ)

MISO SOUP WITH SHINSHU SOBA NOODLES

椀物：信州そば入り味噌汁

PICKLES

香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

ハナ
華コース

32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM NAGANO PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：長野県の食材で愉しむ一皿

FOIE GRAS AND APPLE POËLÉ -BALSAMIC SAUCE-

温前菜：フォアグラとりんごのポワレ ーバルサミソースー

SHINSHU SALMON POËLÉ WITH BAMBOO SHOOTS AND CANOLA FLOWERS -JAPANESE BUTTERBUR MISO SAUCE-

魚料理：信州サーモンのポワレ 筍、菜花添え ー 蕨味噌ソースー

SPINY LOBSTER (HALF) - SEASONAL ONIONS SAUCE -

活けもの：活けイセエビ〈半身〉ー新玉葱ソースー

LETTUCE AND MUSHROOM SALAD -APPLE DRESSING-

サラダ：レタスと長野県産きのこのサラダ ーりんごドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 ー花一葉特製肉味噌添えー

NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF SIRLOIN 100g OR NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF FILLET 100g
肉料理：長野県産 信州プレミアム牛肉 サーロイン 100g または 肉料理：長野県産 信州プレミアム牛肉 ファイル 100 g

-WASABI FROM AZUMINO, SHOYU-MAME, SHICHIMI TOKARASHI SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU -
ー安曇野産 わさび、しょうゆ豆、七味唐からし塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢ー

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE

["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE NAGANO PREMIUM BEEF, CHOPPED WASABI]

ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県産 信州プレミアム牛肉、きざみわさび)

POT-COOKED RICE AND TSUBURA-AGE

["KAZE SAYAKA" BRAND RICE FROM NAGANO PREFECTURE,
NAGANO PREFECTURE AZUMINO'S SPECIALTY "TSUBURA-AGE"]
(FRIED RAINBOW TROUT)

ご飯：釜炊きご飯と円揚げ

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県安曇野の名産品 円揚げ)

MISO SOUP WITH SHINSHU SOBA NOODLES

椀物：信州そば入り味噌汁

PICKLES

香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN	PORK LOIN 150g 豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	13,000 YEN
SEA BREAM 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	14,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活けイセエビ 300g	18,000 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス ー 椀物、香の物ー	1,500 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 ー 椀物、香の物ー	1,000 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN	FRUITS AND ICE CREAM フルーツとアイスクリーム	1,500 YEN
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SEA BREAM, SCALLOP - 魚介 3 種盛り合わせ [オマール海老 (テール)、真鯛、帆立貝柱]	5,600 YEN		