



# バス・ご予約限定料理

冷水でさつと締められた腰の強い純手打ちそばの香りと爽快な喉ごし  
そして山紫水明の地「信州」が生んだ郷土食を一緒にご賞味下さい



**A**  
松本城  
Matsumoto Castle  
¥1550  
(税込 ¥1705)

- 1 季節の小鉢  
Seasonal appetizer
- 2 有頭海苔の季節の天ぷら  
Deep-fried natural whole shrimp & seasonal vegetables
- 3 冷たいそば  
Soba: served cold on a bamboo tray
- 4 香物  
Japanese pickles



**B**  
信州  
てまり  
Shinsu Temari  
¥2200  
(税込 ¥2420)

- 1 季節の小鉢  
Seasonal appetizer
- 2 有頭海苔の季節の天ぷら  
Deep-fried natural whole shrimp & seasonal vegetables
- 3 合鴨の生ハム風  
Duck meat prosciutto style
- 4 冷たいそば  
Soba: served cold on a bamboo tray
- 5 信州おやき  
Shinsu Oyaki
- 6 香物  
Japanese pickles

## オプションメニュー

(各セットに追加いたします)  
※すべて税別となります  
Optional Menu  
(additional dishes to each set menu)



**C**  
信州名物馬刺し ¥650  
Horse meat sashimi  
(sliced raw horse meat) (税込 ¥715)



**D**  
信州名物  
ニジマスの塩焼き ¥450  
Shinsu Specialty  
Rainbow trout grilled with salt (税込 ¥495)



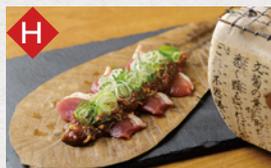
**E**  
肉巻きおにぎり  
(チーズ入り) ¥420  
Skewered meat  
surrounded rice ball (税込 ¥462)



**F**  
鶏唐 信州味噌だれ ¥400  
Fried chicken with  
Shinsu miso sauce (税込 ¥440)



**G**  
そば五平餅 ¥320  
Skewered soba dumplings  
with sweet miso paste (税込 ¥352)



**H**  
合鴨朴葉焼き ¥700  
Grilled duck meat with  
gleaves of magnolia (税込 ¥770)



**I**  
信州おやき ¥200  
Shinsu Oyaki (税込 ¥220)



**J**  
そば茶アイス ¥320  
Soba ice cream (税込 ¥352)



**K**  
合鴨の生ハム風 ¥500  
Duck meat prosciutto style (税込 ¥550)

※写真はイメージです。

※ご予算に応じたメニューもご用意いたします。お気軽にご相談ください。

※食品アレルギーの方は事前にご連絡ください。

※各種お飲み物もご用意いたします。

※都合により一部メニューが変更になる場合もございます。

•We can tailor to your budget. Feel free to contact us in advance. •Please inform us if you have any allergies.  
•Various drinks are available. •Some menu items cannot be changed for any reason.