



- ◎先附 水無月 信濃会席 献立
美味出汁ゼリー寄
小松菜そーす
ずわい蟹 もろきゅうり
新生姜 山独活
- ◎前菜 嶺岡豆腐 帆立磯辺揚
稚鮎南蛮 茄子オランダ煮
カステラ玉子
枝豆有馬煮 パプリカ寿司
- ◎椀物 黄身葛餅 海老葛打
じゅんさい
絹さや ふり柚子
- ◎造里 波まかせ
- ◎焼物 鯉たれ焼
木の芽 根曲り竹
- ◎中鉢 蛸山葵
- ◎強肴 プレミアム牛トモサンカク
酢取り茗荷 小メロン
スナップえんどう
クレソン 生七味
- ◎食事 あかもく蕎麦
又 白ごはん赤出汁
- ◎デザート 柚子シャーベット
- ◎甘味 ぜんざい

藤巻雄や

* 仕入れ状況により内容変更がございます

煮付け膳

Shimmered fish set

¥2,600

(税込 ¥2,860)

鮮魚煮付け / 小鉢 2 種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁

Main dish is the shimmered fish cooked with soy sauce and mirin. The set comes with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



アジフライ膳

Fried Aji and pork fillet cutlet set

¥2,200

(税込 ¥2,420)

あじフライ / 豚ヒレカツ / 小鉢 2 種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁

2 kinds of fried dishes. Aji (Horse mackerel) and Pork fillet cutlet are on the plate. Enjoy it with two kinds of seasonal dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



特上海鮮丼

Special seafood bowl

¥2,800 (税込 ¥3,080)

海鮮丼 / 小鉢 / 赤出汁

This is our specially recommended top graded seafood bowl. One seasonal dish and miso soup are on the side.



大海老天丼

Shrimp tempura bowl "Tendon"

¥2,200 (税込 ¥2,420)

大海老天丼 / 小鉢 / 香の物 / 赤出汁

Three big size shrimp tempura bowl should be tried! The sides are one seasonal dish, Japanese pickled vegetables, and miso soup.



デザート

Dessert

季節の甘味ございます

There are few options, please ask us about the recommendation.

※詳細はお問合せください

※ + ¥300 (税込 ¥330) でコーヒースト

予約制会席コース

Kaiseki Course
*Reservation is required.

※詳細はスタッフまでお尋ねください。
*Please ask us about the details.

ランチ
Lunch

ディナー
Dinner

おまかせコース Seasonal course ¥5,000 (税込 ¥5,500)

信濃コース Shinano course ¥15,000 (税込 ¥16,500)

沓掛コース Kutsukake course ¥10,000 (税込 ¥11,000)

御膳

お昼の
LUNCH

Soba noodle is one of the most popular foods in Shinshu.

The set comes with assorted tempura, three pieces of sushi and an egg roll, and one seasonal dish.



地粉にこだわる手打ちそば
信州の味、香り高い手打ちそばを御膳でお愉しみ下さい。
握り寿司、からりと揚がった天ぷら、季節の小鉢がセット。
くつかけのランチで一番人気のメニューです。

くつかけそば膳

Kutsukake soba set

¥2,400 (税込 ¥2,610)

手打ちそば天 / ぶら盛合わせ / 握り寿司 3 貫 / 小鉢

味わい彩り豊かな御膳

三崎の仲卸より直送される目利き品を中心に、
魚の扱いに定評のある当館料理長ならではの仕立てでご堪能ください。

They are totally fresh and beautiful!

Enjoy the Sashimi set which includes two kinds of small dishes, Japanese pickled vegetables, white rice, and miso soup.



四季彩 造里膳

Shikisai Sashimi set

¥2,500 (税込 ¥2,750)

造里 7 種 / 小鉢 2 種 / 香の物 / 信州の白米 / 赤出汁



- おうちで くっかけ -
くっかけの テイクアウト



ご予約 / お問い合わせ

0267-46-8906



◎ 握り寿司販売再開! ◎

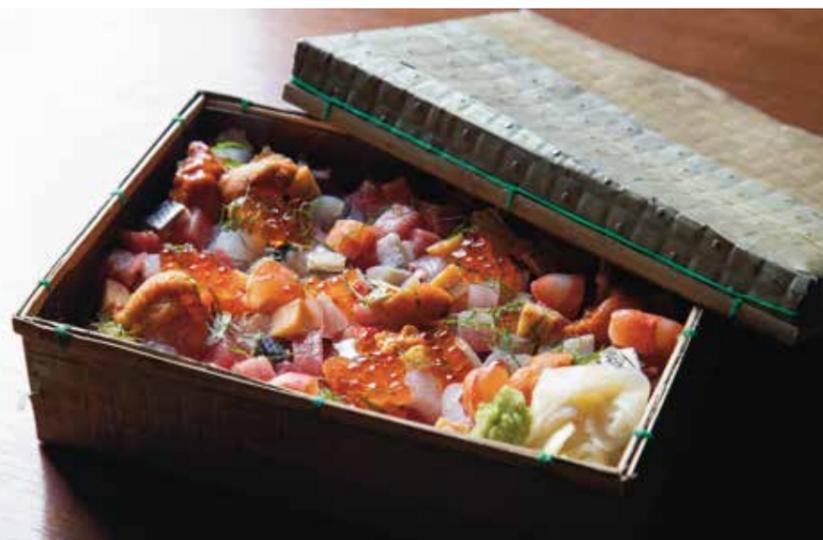
三崎の仲卸から直送される極上の海の幸を丁寧な手仕事で拵えます。
マグロは本鮪の天身を使用。締め方に拘った白身に雲丹。調合にこだわった自家製の赤酢を合わせた「シヤリ」。鯉の旨味をきかせた付属の土佐醤油とどうぞ。

その日一番のネタを贅沢に。
江戸前握り寿司 30 貫
税込 11,880-

1人前の折もごございます。
江戸前握り寿司 10 貫
税込 4,320-



どこを食べてもずばり旨い
特選ばらちらし
税込 3,780-



* お時間指定の上、店頭でのお受け取りをお願いします。
* お支払いは現地での精算になります。
* 予約状況によりお受け出来ない場合がございます。

【ご注文とお渡しについて】 ※5月より火 / 水曜日定休
◎前日の 17 時までにご注文 → 11~11 時半にお渡し
◎当日の 14 時までにご注文 → 17~18 時にお渡し

旬菜いろいろ季節の味覚



ご家族やお仲間でのご会食には
くっかけのテイクアウトがおすすめです。

 酒菜盛込 税込 6,480-

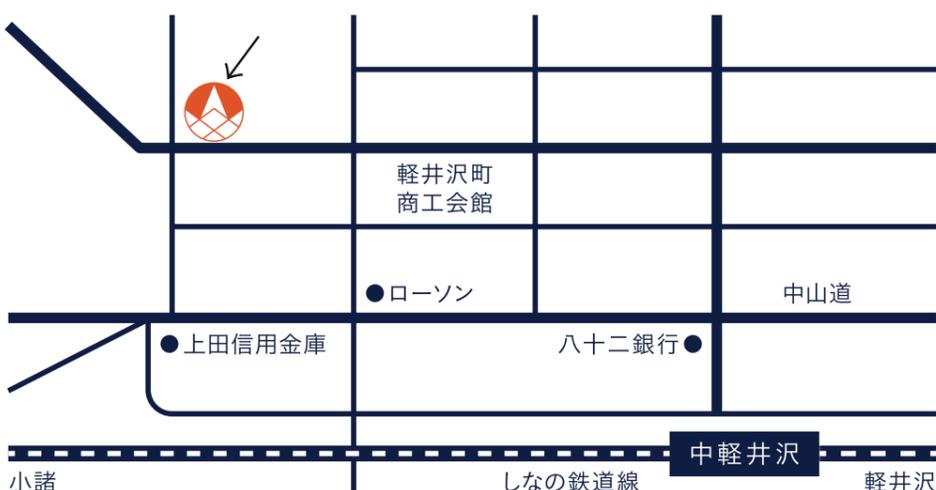
月替りの会席料理、その献立の雰囲気を楽しめる【旬の酒菜盛込】。
彩り豊かな2人前のお重は、お祝いやお呼ばれの際の手土産にもおすすめです。
雅で華やかに仕立てたくっかけの酒菜盛込で、季節のお料理をお楽しみください。



ぷりっぷり大海老天重
税込 ¥2,160-



信州牛ローストビーフ重 にくら
税込 ¥3,456-



website Instagram



くっかけステイ 中軽井沢
軽井沢町大字長倉 3294-1

ご予約/
お問合せ

0267-46-8906