

和食処

Maple Leaf

メープルリーフ

営業時間

17:00 ~ 20:30 ラストオーダー

祝前日 17:00 ~ 21:00 ラストオーダー

《しらかば》 ¥5,700

- 《先付》 日替わり小鉢
- 《造里》 本日入荷の造里二種 妻一式
- 《鍋》 科乃豚の豆乳鍋
- 《揚物》 鮫鱈と旬菜の天麩羅
- 《焼物》 岩魚塩焼 あしらい一式
※プラス1,200円にて信州牛の朴葉味噌焼にお替いいただけます
- 《飯物》 白御飯 香の物 味噌汁
- 《甘味》 薯蕷饅頭とジェラート



*写真はイメージです。

《きつき》 ¥7,900

- 《先付》 日替わり小鉢
- 《前菜》 節の盛合せ
- 《造里》 本日入荷の造里三種 妻一式
- 《鍋》 日本海産鮫鱈鍋
- 《揚物》 蓮根蟹真丈博多と旬菜の天麩羅
- 《焼物》 本日の焼魚 あしらい一式
※プラス1,200円にて信州牛の朴葉味噌焼にお替いいただけます
- 《飯物》 白御飯 香の物 味噌汁
- 《甘味》 焼き林檎のティラミス



*写真はイメージです。

《からまつ》 ¥10,500

- 《先付》 日替わり小鉢
- 《前菜》 節の盛合せ
- 《造里》 本日入荷の造里三種 妻一式
- 《鍋》 三重産真ハタ鍋 ポン酢添え
- 《揚物》 ずわい蟹と根菜のかき揚げ
- 《酢乃物》 鮫肝ポン酢掛け あしらい一式
- 《焼物》 氷見産鰯塩焼
又は 信州牛朴葉味噌焼
- 《飯物》 白御飯 香の物 味噌汁
- 《甘味》 大納言羊羹とフルーツ



*写真はイメージです。

《お子様御膳》 ¥2,800

※小学生以下のお子様のご注文とさせていただきます

- ジュース
- お造り
- ハンバーグ サラダ
- 出し巻き玉子 ウインナー
- から揚げ ポテトフライ
- 白御飯 香の物 味噌汁
- 甘味



*写真はイメージです。

《一品料理》

おまかせ前菜	¥2,300	信州牛ロース肉「塩焼」	¥4,600
有機大豆の手造り豆腐	¥900	信州牛フィレ肉「朴葉味噌焼」	¥3,500
関西風出し巻き玉子	¥1,400	ご飯セット	¥600
刺身盛合せ「三種」	¥2,900	信州蕎麦	¥1,200
本日の焼魚	¥1,800~		

他にも多数ご用意がございます。

※季節により内容が異なる事が御座います。【上記料金は消費税を含みます。】