

## OMAKASE MENU

9600

### Amuse Bouche

A small bite to wet your appetite

#### アミューズ

食欲をそそる小さな一口

### Cold Starter

Enjoy a surprise that shifts with the seasons

#### 本日の冷菜

その日の旬に合わせたサプライズ

### Vegetable Course

Seasonal vegetable cooked on the teppan

#### 地元旬野菜

季節の野菜の鉄板焼き

### Fish Course

Shinshu Salmon with fresh seasonal local vegetables

#### 信州サーモン

信州サーモンと旬の地元野菜

### Suki Yaki

Finely sliced Shinshu beef, lightly seared on the teppan,  
dipped in soy cured egg yolk, wrapped with seasonal vegetables

#### 信州牛リブローズのすきやき

信州牛のすき焼きと季節の野菜

### Ichibo Steak

Shinshu Beef paired with local vegetables harvested at their peak,  
slow fermented by Chef Masa San

#### 信州牛イチボの鉄板焼き

自家製野菜の漬物

#### Upgrade +2000

信州牛サーロイン

Shinshu Apple Fed Sirloin

#### Upgrade +3000

信州牛フィレ

Shinshu Beef Eye Fillet

### Nozawaonsen Rice

#### 締めのご飯

### Today's Dessert

#### 本日のデザート

## DRINK PAIRING

+4200

### Nozawa Classic Dry Gin + Soda

#### ノザワクラシックドライジンソーダ

or

または

### Karl Erbes Qualitatswein Trocken

Riesling • Germany

#### ウルジガーヴェルツガルテンクオリティワイン 辛口

リースリング • ドイツ

### Robert Mondavi Private Selection

Chardonnay • USA

#### ロバート モンダヴィ プライベート セレクション

ソーヴィニヨン ブラン • アメリカ

### Conte Di Campiano, Appassimento

Negroamaro • Italy

#### コンテ ディ キンピアーノ、アパッシメント

ネグロアマーロ • イタリア

### Nicosia

Zibibbo • Italy

#### ニコシア

ジビッポ • イタリア