



小川の卵

長野の八寸

小谷の蕎麦粉

梨とセロリ

百合根と蟹

氷見の鰯

白馬の紫米

長野の牛

小谷のお米

大町の酒粕

小谷の蕎麦の実



小川の卵

長野の八寸

小谷の蕎麦粉

百合根と蟹

白馬の豚

小谷のお米

小谷の蕎麦の実



茶碗蒸し

小川村の卵とブロードのフラン。上には1番出汁に蕎麦の香りを移した餡がかかっています。

長野の前菜

柿とマスカルポーネ、カラマンシービネガーの白和え、人参のラペのタルト

長野県の鹿ポロネーズ、さつまいものビュレのおやき

フォアグラのテリーヌ、りんごジャム、大久保醸造店の玄米味噌サブレ

ガレット

蕎麦粉のガレットに、牡蠣とブラウンマッシュルームのバターソテーのタルタル、菊芋のビュレ、赤玉ねぎのコンフィチュール、蕎麦の実、洋梨のコンカッセを挟んで、揚げ白髪ネギを敷き詰め、カカオパウダーをかけました。

梨とセロリのお口直し

セロリと梨を細切りにして、カラマンシービネガーと塩、オイルで和えたもの。キンキンに冷やして提供します。

百合根と蟹のラビオリ

百合根のビュレを包んだラビオリを、アサリの出汁とバターで絡めました。

鰯のソテーとサルサソース

焼いた鰯に鮎魚醬を塗り、サルサソース、おかひじきを乗せて提供し、お客様の前で出汁をかけます。

紫米のリゾット

白馬の紫米と白米を合わせて、鶏の出汁と一番出汁で炊き上げたリゾット。トレビスのマリネで覆って提供します。

牛フィレステーキ

信州プレミアム牛フィレのステーキ。サルサヴェルデ、ほうれん草とブロッコリーのサラダ、ほうれん草パウダーを添えました。

混ぜご飯

玄米と白米を混ぜた炊き込みご飯に、馬肉のユッケと卵黄を乗せ、マイクロベジタブルをトッピングしました。

小谷村のお米「ゆめしなの」使用。

レアチーズケーキ

酒粕のレアチーズケーキ。下には白馬乗鞍の「ホビー」のチーズクラッカーを使用。

ミルクジェラート

蕎麦の香りを移した自家製のミルクジェラート。

Drink Menu

ビール

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen	¥1,200
HAKUBA CRAFT Avalanche IPA	¥1,200

ワイン

スパークリング	¥1,800~
白ワイン	¥1,400~
赤ワイン	¥1,600~

日本酒

大雪溪 限定純米酒	¥800
-----------	------

ノンアルコール

林農園しぼったままの葡萄じゅうす	¥800
春庭農園の人参と林檎のジュース	¥800
草譯	¥900
エルダーフラワーソーダ	¥900
ティースパークリング	¥1,000

ミネラルウォーター

Hildon Still (無発泡)	¥800
Hildon Carbonated (発泡)	¥800

* 価格は全て税込み価格となっております。

Drink Menu

ビール

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen	¥1,200
HAKUBA CRAFT Avalanche IPA	¥1,200

ワイン

スパークリング	¥1,800~
白ワイン	¥1,400~
赤ワイン	¥1,600~

日本酒

大雪溪 限定純米酒	¥800
-----------	------

ノンアルコール

林農園しぼったままの葡萄じゅうす	¥800
春庭農園の人参と林檎のジュース	¥800
草譯	¥900
エルダーフラワーソーダ	¥900
ティースパークリング	¥1,000

ミネラルウォーター

Hildon Still (無発泡)	¥800
Hildon Carbonated (発泡)	¥800

* 価格は全て税込み価格となっております。

Drink Menu

ビール

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen	¥1,200
HAKUBA CRAFT Avalanche IPA	¥1,200

ワイン

スパークリング	¥1,800~
白ワイン	¥1,400~
赤ワイン	¥1,600~

日本酒

大雪溪 限定純米酒	¥800
-----------	------

ノンアルコール

林農園しぼったままの葡萄じゅうす	¥800
春庭農園の人参と林檎のジュース	¥800
草譯	¥900
エルダーフラワーソーダ	¥900
ティースパークリング	¥1,000

ミネラルウォーター

Hildon Still (無発泡)	¥800
Hildon Carbonated (発泡)	¥800

* 価格は全て税込み価格となっております。



Steamed egg custard

The flan with Ogawamura eggs and broth.

On top, it is garnished with a sauce infused with the fragrance of soba from the finest dashi.

Nagano appetizers

Persimmon and mascarpone, white miso dressing with kalamansi vinegar, carrot tartare tart.

Venison Bolognese from Nagano Prefecture, sweet potato puree-filled rice cakes.

Foie gras terrine with apple jam, and a sablé made with Genmai (brown rice) miso from Okubo Brewing Co.

Galette

On a buckwheat flour galette, there's a tartare of sautéed oysters and brown mushrooms in butter, Jerusalem artichoke purée, red onion confiture, buckwheat grains, and a concassé of European pears.

It's layered with fried leeks and garnished with cocoa powder.

Pear and celery palate cleanser

Sliced celery and pear and tossed with calamansi vinegar, salt, and oil.

Lily root and crab ravioli

Ravioli enveloped in lily root purée, tossed in clam broth and butter.

Sauteed yellowtail with salsa sauce

Grilled yellowtail brushed with sweetfish soy sauce, topped with salsa sauce and okahijiki, served with broth poured in front of the customer.

Purple rice risotto

Risotto made by combining purple and white rice from Hakuba, cooked with chicken and dashi broth.

Served covered with treviso marinade.

WAGYU Beef Steak

Shinshu Premium Beef Fillet Steak. Served with salsa verde, spinach and broccoli salad, and a sprinkle of spinach powder.

Seasoned rice

Combination rice bowl with a mix of brown and white rice, topped with horse meat yukke, a raw egg yolk, and microvegetables.

Made with rice from Otari village, using 'Yumeshinano' rice.

Rare cheesecake

Sake lees rare cheesecake. Topped with 'Hobby' cheese crackers from Hakuba Norikura.

Milk gelato

House-made milk gelato infused with the aroma of buckwheat.



Steamed egg custard

The flan with Ogawamura eggs and broth.

On top, it is garnished with a sauce infused with the fragrance of soba from the finest dashi.

Nagano appetizers

Persimmon and mascarpone, white miso dressing with kalamansi vinegar, carrot tartare tart.

Venison Bolognese from Nagano Prefecture, sweet potato puree-filled rice cakes.

Foie gras terrine with apple jam, and a sablé made with Genmai (brown rice) miso from Okubo Brewing Co.

Galette

On a buckwheat flour galette, there's a tartare of sautéed oysters and brown mushrooms in butter, Jerusalem artichoke purée, red onion confiture, buckwheat grains, and a concassé of European pears.

It's layered with fried leeks and garnished with cocoa powder.

Lily root and crab ravioli

Ravioli enveloped in lily root purée, tossed in clam broth and butter.

Hakuba pork steak

This is pork raised in Hakuba Village.

It is accompanied by a tangy sauce called Salsa Verde, made with Italian parsley, anchovies, capers, and red wine vinegar.

Served with a salad of spinach and broccoli, topped with spinach powder, this dish is crafted to balance the richness of the meat with the sauce and salad.

Seasoned rice

Combination rice bowl with a mix of brown and white rice, topped with horse meat yukke, a raw egg yolk, and microvegetables.

Made with rice from Otari village, using 'Yumeshinano' rice.

Milk gelato

House-made milk gelato infused with the aroma of buckwheat.

Drink Menu

Beer

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen ¥1,200

HAKUBA CRAFT Avalanche IPA ¥1,200

Wine

Sparkling wine ¥1,800~

White wine ¥1,400~

Red wine ¥1,600~

Japanese Sake

Daisekkei Limited Pure Rice Sake ¥800

Non Alcoholic

Grape Juice from Hayashi Farm ¥800

Carrot and Apple Juice from Shiyuntei Farm ¥800

Botanical Syrup Kusawake ¥900

Elderflower Soda ¥900

Tea Sparkling ¥1,000

Mineral Water

Hildon Still (Plain Water) ¥800

Hildon Carbonated (Sparkling Water) ¥800

* All prices include tax.

Drink Menu

Beer

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen ¥1,200

HAKUBA CRAFT Avalanche IPA ¥1,200

Wine

Sparkling wine ¥1,800~

White wine ¥1,400~

Red wine ¥1,600~

Japanese Sake

Daisekkei Limited Pure Rice Sake ¥800

Non Alcoholic

Grape Juice from Hayashi Farm ¥800

Carrot and Apple Juice from Shiyuntei Farm ¥800

Botanical Syrup Kusawake ¥900

Elderflower Soda ¥900

Tea Sparkling ¥1,000

Mineral Water

Hildon Still (Plain Water) ¥800

Hildon Carbonated (Sparkling Water) ¥800

* All prices include tax.

Drink Menu

Beer

HAKUBA CRAFT Awayuki Weizen ¥1,200

HAKUBA CRAFT Avalanche IPA ¥1,200

Wine

Sparkling wine ¥1,800~

White wine ¥1,400~

Red wine ¥1,600~

Japanese Sake

Daisekkei Limited Pure Rice Sake ¥800

Non Alcoholic

Grape Juice from Hayashi Farm ¥800

Carrot and Apple Juice from Shiyuntei Farm ¥800

Botanical Syrup Kusawake ¥900

Elderflower Soda ¥900

Tea Sparkling ¥1,000

Mineral Water

Hildon Still (Plain Water) ¥800

Hildon Carbonated (Sparkling Water) ¥800

* All prices include tax.