

# 雪月花 *SETSU GETSU KA*

◆日本酒 **Japanese Sake (Cold)** 各, 税込料金 **All prices shown are tax included (10%).**

冷酒

|                  |        |                      |        |   |       |
|------------------|--------|----------------------|--------|---|-------|
| 澤の花 SAWA NO HANA | 超辛口吟醸  | Cho Karakuchi Ginjo  | (90ml) | ¥ | 880   |
| 亀の海 KAME NO UMI  | 特別純米   | Tokubetsu Junmai     | (90ml) | ¥ | 880   |
| 大信州 DAISHINSHU   | 純米吟醸   | Junmai Ginjo         | (90ml) | ¥ | 1,320 |
| 真澄 MASUMI        | 山廃純米吟醸 | Yamahai Junmai Ginjo | (90ml) | ¥ | 1,430 |
| 水尾 MIZUO         | 純米大吟醸  | Junmai Dai Ginjo     | (90ml) | ¥ | 1,650 |

◆利き酒3点セット(各50ml)

**Japanese Sake Tasting Set ~ 3 kinds ~** (50ml each) ¥1,980

◆温燗 **Hot Sake**

|           |        |                |      |   |     |
|-----------|--------|----------------|------|---|-----|
| 真澄 MASUMI | 辛口ゴールド | Karakuchi Gold | (一合) | ¥ | 880 |
|-----------|--------|----------------|------|---|-----|

◆白ワイン **White Wine** ※ホットもできます

|  |                     |   |       |
|--|---------------------|---|-------|
| NAC シャルドネ NAC Chardonnay               | (井筒ワイン Izutsu Wine) | ¥ | 880   |
| ソービニヨン・ブラン NAC Sauvignon Blanc         | (井筒ワイン Izutsu Wine) | ¥ | 1,210 |
| ソラリス 信濃リースリング Solaris Shinano Riesling | (マンズワイン Manns wine) | ¥ | 1,980 |

◆赤ワイン **Red Wine** ※ホットもできます

ピノ・ノワール Pinot noir (たかやしるワイン Takayashiro Wine) ￥ 880

NACカベルネ・フラン NAC Cabernet Franc (井筒ワイン Izutsu Wine) ￥1,210

エステート五一 Estates Goichi (五一ワイン Goichi Wine) ￥1,760

◆果実酒 **Fruit Liquor** 《ロック・水・ソーダ・お湯 On the rock ・ Soda ・ With hot water or water》

大信州みぞれ林檎の梅酒 Plum Liquor DAISHINSYU (with apple flavor) ￥ 880

真澄 ゆず酒 Yuzu Liquor MASUMI ￥ 990

◆地ビール **Craft Beer**

ペールエール(生中) Pale ale Glass(Medium) ￥ 935

◆ウイスキー **MARS BLENDED WHISKY**

《ロック・水・ソーダ・お湯 On the rock ・ Soda ・ With hot water or water》

マルスウイスキー 信州 MARS BLENDED WHISKY ￥ 880

◆米焼酎 **Rice Shochu**

《ロック・水・ソーダ・お湯 On the rock ・ Soda ・ With hot water or water》

井筒盛カメ熟成 Izutsumori kame jyukusei ￥ 990

◆ノンアルコール **Non-Alcoholic**

梅酒 Plum Liquor 《ロック・水・ソーダ・お湯 On the rock・Soda・With hot water or water》

¥ 550

ビール(キリン零 ICHI) Beer (Kirin Free)

¥ 550

◆ソフトドリンク **Soft Drink**

信州りんご 100% Apple Juice

¥ 440

信州もも 100% Peach Juice

¥ 440

信州ぶどう ナイアガラ 100% White Grape Juice (Niagara Grapes)

¥ 440

コンコード 100% Red Grape Juice (Concord Grapes)

¥ 440

リッチブレンドコーヒー Rich Blend Coffee

¥ 660

リッチブレンドカフェラテ Rich Blend Coffee Latte

¥ 770

カフェインレス ブレンドコーヒー Decaf Blend Coffee

¥ 550

カフェインレス カフェラテ Decaf Blend Coffee Latte

¥ 660

カプチーノ Cappuccino

¥ 715

キャラメルマキアート Caramel Macchiato (Hot/Ice)

¥ 715

抹茶ラテ Maccha Green Tea Latte (Hot/Ice)

¥ 715

ココア Cocoa (Hot/Ice)

¥ 715

ス イ ー ツ **SWEETS**

黒糖きな粉あんみつにバニラアイスを添えて ANMITSU with ice cream and KINAKO ¥ 715

抹茶わらび餅(黒蜜添え) Maccha bracken starch dumping

¥ 715

バニラ・カシス・マロンのアイス三点盛り 3 kinds of Ice cream(Vanilla ・ Cassis ・ Chestnut) ￥ 660

フ ー ド                    **FOODS**                    (ラストオーダー 22:00)

トリュフ塩MIXナッツ                    Assorted Nuts                    ￥            550

チーズ盛り合わせ                    Assorted cheeses                    ￥    1,650

(クリーミーウォッシュ・ブルーチーズ・カマンベール・ゴータ・レッドチェダー)

料理長のずわい蟹の特製パスタ    Chef's special pasta            Cream crab pasta            ￥    1,320

信州福味鶏のクリームシチュー

Grilled local chicken with cream sauce stew                    ￥    1,320

信州のリンゴと野菜のポトフ

“Pot-au-feu”    local apple and some vegetables                    ￥    1,320

生ハム盛り合わせ(プロシュート)    Assorted prosciutto                    ￥    1,430

寿司盛り合わせ(6貫)                    Assorted Sushi(6pieces)                    ￥    1,980

長野県産ソーセージ盛り合わせ                    Assorted local made sausage                    ￥    1,650

あぶらやカツサンド                    Pork cutlet sandwich                    ￥    1,320

信州牛ステーキ                    SHINSHU-BEEF Steak(Local beef)                    ￥    2,750

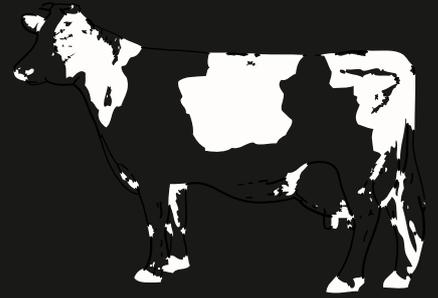
※チャージ料金 **Cover Charge** (ご宿泊者 無料 It is complimentary for the stay guests.) ￥ 550

# 【信州牛を使ったBURGER】 始めました

## 信州牛スノーバーガー

¥ 1,430

ふわふわのバンズにトマトソースとチーズ  
たっぷりのコンビネーションがクセになります！



### 信州牛とは・・・！

信州牛は生産者のきめ細かな愛情と  
飼育管理により育てられた信州の誇る  
一品です。きめ細かで旨味がある味わい。

長野県において生産地域にあった  
地域配合と呼ばれる飼料を主に与える  
ことにより肉質に優れた、まろやかな  
おいしい牛肉に仕上げられています。



### 長野県はきのこ生産量1位

どちらのハンバーガーにもきのこ（ぶなしめじ）  
を使用しております。

いま話題の腸活にも効果的！  
善玉菌を増やす食物繊維で腸内環境を改善  
効率的な量は1日100g！  
ハンバーガーを食べて腸活美人へ

## 信州牛熟成味噌バーガー

¥ 1,430

熟成味噌を使用しお肉の旨みを引き出し、  
アクセントの林檎との相性抜群です！





雪月花

SETSUGEKKA

# 屋上ルーフトップバー 雪月花

屋上ルーフトップバーでコース料理  
(洋食) 5品を楽しむ



## <コースメニュー>

【前菜】前菜盛合せ

【サラダ】フルーツサラダ

【パスタ料理】パスタ

【メイン】お肉 (信州牛ステーキ)  
orお魚 (鮮魚のロースト)

【デザート】スイーツ

ルーフトップジャパニーズバー雪月花  
営業時間 19:30~23:00 (LO 22:30)

<https://www.aburaya-tousen.co.jp/setsugetsuka/>

