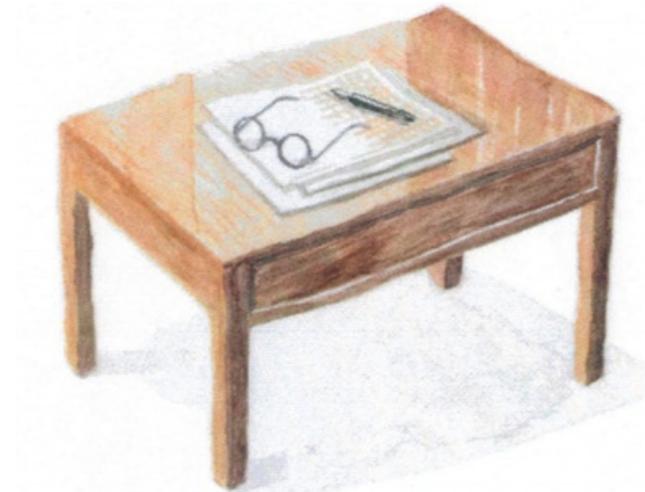


市村区食堂



小説家 堀辰雄は、その作品の中で軽井沢を「美しい村」と呼びました。
村民食堂は、この美しい村・軽井沢を訪れる人々をおいしくもてなす
カジュアルダイニングです。



おすすめ和牛メニュー Wagyu beef menu

Nagano Variety Set Menu with Extra Beef

和牛たっぷり彩り御膳

No.8 ¥6,200

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Beef Sukiyaki (Wagyu Beef 100g) | <input type="checkbox"/> Seasonal medium bowls |
| <input type="checkbox"/> 牛すき鍋 和牛100g | <input type="checkbox"/> 季節の中鉢 |
| <input type="checkbox"/> Tempura | <input type="checkbox"/> Seasonal small bowls |
| <input type="checkbox"/> 天ぷら | <input type="checkbox"/> 季節の小鉢 |
| <input type="checkbox"/> Salmon Sashimi | <input type="checkbox"/> Soft-boiled Egg |
| <input type="checkbox"/> 信州サーモンのお造り | <input type="checkbox"/> 温泉卵 |
| | <input type="checkbox"/> Rice, Miso soup |
| | <input type="checkbox"/> ご飯、味噌汁 |



Japanese Pepper Hot Pot with Wagyu Beef and Watercress

和牛とクレソンの山椒鍋 和牛70g No.1 ¥4,500

(一人前 蕎麦付き)

Wagyu Beef 100g

和牛100g No.2 ¥5,600



Large serving of Soba

蕎麦 -大盛り- No.59 メニュー価格 + ¥200

Added Wagyu beef

和牛おかわり (70g) No.61 ¥2,500

Soft-boiled Egg

温泉卵 No.58 ¥200

お食事 Special Set Meals

No.7

Nagano Variety Set Menu

春の信州彩り御膳 ¥3,800

- 牛すき鍋 和牛40g Beef Sukiyaki Wagyu Beef 40g
- 天ぷら Tempura
- 信州サーモンのお造り Salmon Sashimi
- 季節の中鉢 Seasonal midium bowls
- 季節の小鉢 Seasonal small bowls
- 温泉卵 Soft-boiled Egg
- ご飯、味噌汁 Rice, Miso soup



No.6

Grilled Wagyu Beef served on Rice

和牛のよくばりひつまぶし ¥3,900



- 和牛3種 (牛たたき、しぐれ煮、胡麻和え) Three types Wagyu Beefs
- 薬味 (葉わさび、野沢菜の油炒め、大葉) Condiments
- かつお出汁 Bonito Broth
- 味噌汁 Miso soup

《ご一緒に温泉卵はいかがですか?》

Soft-boiled Egg

温泉卵 No.58 ¥200

定食 Set Meals (includes rice, miso soup, and side dishes)

Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き定食

No.15 ¥1,980



Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き定食

No.21 ¥1,850



Special Made Pork loin Cutlet

特製ロースカツ定食

No.17 ¥2,080



Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ定食 -ネギソース添え-

No.23 ¥1,590



Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ定食

No.19 ¥1,930



《追加で季節の一品もいかがですか?》

Seasonal Vegetables boiled in Seasoned Soy Sauce

春菜のお浸し

No.9 ¥490

Marinated fried Seasonal Fish with Spring Onions

新玉ねぎと季節魚の南蛮漬け

No.10 ¥890

Potato Salad with Spring Onions

新玉ねぎの味噌たまポテトサラダ

No.29 ¥690

蕎麦 Soba Noodles

No.3

Wild Vegetable Tempura, Shrimp Tempura and Cold Soba

海老と山菜の天ぷらせいろ ¥2,400

※時期によって山菜の種類や数量が変わるため、
代わりに春野菜を提供する場合がございます。



No.4

Cold Soba topped with Various Condiments

春のぶっかけ蕎麦 ¥1,880



No.5

Cold Soba with Wagyu Beef
and Wild Vegetables Gravy Dipping Sauce

和牛と山菜の旨汁つけ蕎麦 ¥2,050



Large serving of Soba

蕎麦 -大盛り- No.59 メニュー価格 + ¥200

Refill of Soba

蕎麦 -おかわり- No.60 ¥500

《追加で小さな丼もいかがですか?》

No.27

Small Beef Bowl

和牛しぐれ煮小丼 ¥700

Seasonal Vegetables boiled in Seasoned Soy Sauce
春菜のお浸し

No.9 ¥490

Marinated fried Seasonal Fish with Spring Onions
新玉ねぎと季節魚の南蛮漬け

No.10 ¥890

Boiled Egg with Miso Paste
半熟卵の味噌たまり漬け

No.28 ¥250

Potato Salad with Spring Onions
新玉ねぎの味噌たまポテトサラダ

No.29 ¥690

Horse Sashimi
馬刺し

No.30 ¥780

Caesar Salad
シャキッとレタスのシーザーサラダ

No.31 ¥1,400

Shinshu Salmon Sashimi
信州サーモンのお造り

No.32 ¥1,200

No.28



No.29



No.30



No.31



一品料理 A la carte

温菜 Hot Dishes

Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き

No.16 ¥1,730

Special Made Pork loin Cutlet

特製ロースカツ

No.18 ¥1,880

Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ

No.20 ¥1,680

Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き

No.22 ¥1,650

Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ -ネギソース添え-

No.24 ¥1,390

Fried Potatoes

ポテトフライ

No.33 ¥500

Minced Beef Cutlet

ごろっとあらびきメンチカツ

No.34 ¥650

Specially made Croquette Contains Smoked Cheese

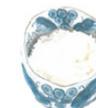
特製コロケ スモークチーズ入り

No.35 ¥650

No.25

Rice

ご飯 ¥250



Beef Tendon Stew

特製牛すじ煮込み

No.36 ¥690

No.26

Miso soup

味噌汁 ¥200



Stewed Chicken Wings and Taro

鶏手羽先と里芋の煮物

No.37 ¥870

お子様メニュー Kids Meals

Kids Meal Set

キッズプレート No.49 ¥1200



唐揚げ、エビフライ、ミニハンバーグ、ポテト、サラダ
のプレートとミニカレーのセット

Fried Chicken, Fried Shrimp, Small Hamburg steak,
Fried Potato, Salad, Small Curry and Rice

Kids Curry and Rice

キッズカレー No.50 ¥520



Kids Udon Noodles

キッズうどん 温 Hot No.51 ¥450

冷 Cold No.52 ¥450

Kids Corn Soup

キッズコーンスープ No.53 ¥420

甘味 Desserts

Pudding

温泉卵プリン No.54 ¥480

Soft-serve Ice Cream

ソフトクリーム

バニラ Vanilla No.55 ¥450

花豆 Runner Beans No.56 ¥450

ミックス Mixed No.57 ¥450

【花豆ってなに？】

標高800m以上でないと実らないと言われる

花豆は、軽井沢の特産品とされています。

一粒3~4cm程の大きさで、軽井沢では

お赤飯や甘納豆に使用します。







赤坂食堂

-ドリンク-

純米吟醸

水尾

MIZUO

一、二五〇円



希少品種の金紋錦を使用。

金紋錦ならではのコクの深さを持ちながら、

水尾特有の透明感ある味わい。

使用米

金紋錦

味わい

やや甘口

地域

飯山

純米

浅間 嶽

ASAMADAKE

一、二五〇円



フルーティーな香りがもたらすみずみずしさ。

芳醇なのに爽やかでクリアな飲み口。

使用米

美山錦

味わい

やや甘口

地域

小諸

純米吟醸

御湖鶴

MIKOTSURU

一、二五〇円



心地よい吟醸香と美山錦ならではの、

果実味感じる上品な味わい。

初めての日本酒にもおすすめ。

使用米

美山錦

味わい

甘口

地域

下諏訪