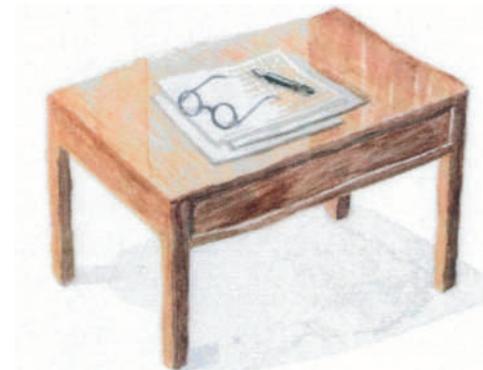


村區食堂



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

A1 Nagano Variety Set Menu

信州彩り御膳

¥3,800

Beef Sukiyaki (Wagyu Beef 40g)

牛すき鍋 和牛40g

Tempura

天ぷら

Soft-boiled Egg

温泉卵

Seasonal dishes

季節の小鉢2種

Salmon Sashimi

信州サーモンのお造り

Rice, Miso soup

ご飯、味噌汁



A2 Nagano Variety Set Menu with Extra Beef

和牛たっぷり彩り御膳

¥6,200

Enjoy 100g of rich Wagyu beef in the Beef Sukiyaki from our Nagano Variety Set.

夏の信州彩り御膳の牛すき鍋を、和牛たっぷり100gでご用意します

A3 Grilled Wagyu Beef served on Rice

和牛のよくばりひつまぶし

¥3,900

Three types Wagyu Beefs

和牛3種 (牛たたき、しぐれ煮、胡麻和元)

Condiments

薬味 (葉わさび、野沢菜の油炒め、大葉)

Bonito Broth

かつお出汁

Miso soup

味噌汁



F3 Soft-boiled Egg

温泉卵

¥200

定食 Set Meals

C1 Deep-fried Miso-flavored Chicken
味噌山賊焼き定食

¥1,980



C2 Deep-fried Chicken
鶏の唐揚げ定食 -ネギソース添え-

¥1,590



C3 Grilled Sablefish with Miso paste
銀だらの西京焼き定食

¥1,850



C4 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce
熟成味噌の煮込みハンバーグ定食

¥1,930



C5 Special Made Pork Sirloin Cutlet
特製ロースカツ定食

¥2,080





一品料理 冷菜 A la carte Cold Dishes

D1 Boiled Egg pickled in Miso Paste
半熟卵の味噌たまり漬け

¥ 250

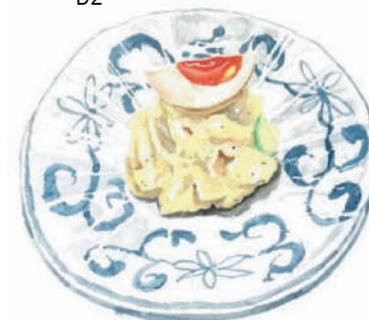
D1



D2 Potato Salad
味噌たまポテトサラダ

¥ 690

D2



D3 Horse Sashimi
馬刺し

¥ 780

D3



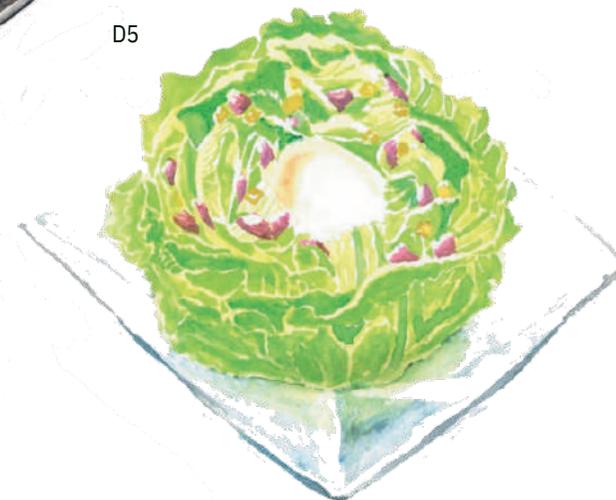
D4 Salmon Sashimi
信州サーモンのお造り

¥ 1,200

D5 Caesar Salad
シャキッとレタスのシーザーサラダ

¥ 1,400

D5



D6 Tofu Salad with Colorful Pickles and Spicy Sauce
お豆腐サラダ-彩り漬物とピリ辛ソース添え-

¥ 1,350

D22 Soba-Mae Set: 3 Kinds of Shinshu Delicacies with Sake
そば前セット -信州美味のあじわい寄せ3種と日本酒-

¥ 1,790

D22



そば前とは？

蕎麦屋で蕎麦を食べる前に、日本酒と共に肴を楽しむ江戸時代から続く文化。村民食堂では、信州サーモンのお造り、野沢菜、クリームチーズの味噌漬けの3種のおつまみとお好きな日本酒を1合分提供いたします。

一品料理 温菜 A la carte Hot Dishes

D7 Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き ¥1,730

D8 6 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 6個 ¥1,390

D9 10 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 10個 ¥1,980

D10 Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き ¥1,650

D11 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ ¥1,680

D12 Special Made Pork loin Cutlet

特製ロースカツ ¥1,880

D13 Fried Potatoes

ポテトフライ ¥500

D14 Large Serving of Fried Potatoes

山盛りポテトフライ ¥950

D15 Stewed Chicken Wings and Taro

鶏手羽先と里芋の煮物 ¥870

D16 Small Beef Bowl

和牛しぐれ煮小丼 ¥700

D23 Minced Beef Cutlet

ごろっと粗挽きメンチカツ ¥650

D24 Specially made Croquette Contains Smoked Cheese

特製コロツケ ¥650

スモークチーズ入り

F1 Rice

ご飯 ¥250



F2 Miso soup

味噌汁 ¥200



お子様メニュー Kids' Meals

E1 Kids' Udon Noodles Hot
キッズうどん (温) ¥450

E2 Kids' Udon Noodles Cold
キッズうどん (冷) ¥450

E3 Kids' Curry and Rice
キッズカレー ¥520

E4 Kids' Corn Soup
キッズスープ ¥420

E5 Kids' Meal Set
キッズプレート ¥1,200



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

甘味 Desserts

G1 Specially made Hot Spring Egg Pudding
温泉卵プリン ¥480



Soft-serve Ice Cream
ソフトクリーム

G2 バニラ Vanilla ¥450

G3 花豆 Runner Beans ¥450

G4 ミックス Mixed ¥450

花豆とは？

標高800m以上の高地でなければ実らないとされる、
一粒3~4センチの大ぶりな豆で、軽井沢ではお赤飯
や甘納豆などで親しまれています。





ホリ屋食堂

ドリンク

DRINK



Japanese sake

日本酒 150ml

MIZUO

水尾 純米吟醸

1,250円

希少品種の金紋錦を使用。
コク深さと水尾特有の透明感のある味わい。

使用米 …………… 金紋錦
味わい …………… やや甘口
地 域 …………… 飯山

ASAMADAKE

浅間嶽 純米

1,250円

フルーティーで芳醇。
みずみずしく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

MIKOTSURU

御湖鶴 純米吟醸

1,250円

心地よい吟醸香と爽やかな果実味で上品な味わい。初めての日本酒にもおすすめです。

使用米 …………… 美山錦
味わい …………… 甘口
地 域 …………… 下諏訪

KUROSAWA

黒澤 純米生酏

950円

濃厚な香りと味を活かし、代々伝わる黒澤ならではの生酏作りで醸したふくよかな味わいを楽しめます。

使用米 …………… ひとごち
味わい …………… 辛口
地 域 …………… 佐久穂

SAKUNOHANA

佐久乃花 吟醸

950円

ほのかに香る吟醸香と米の旨みを感じられる。
飲み口が爽やかでさらさらとしたのど越し。

使用米 …………… ひとごち
味わい …………… やや辛口
地 域 …………… 佐久穂

KAMENOUMI

亀の海 純米

950円

穏やかで落ち着いた香り。
米の旨みとバランスの取れた酸味が軽やかで
のど越しが良い吟醸酒。

使用米 …………… ひとごち
味わい …………… やや辛口
地 域 …………… 佐久

SAWANOHANA

澤の花 純米

1,000円

米の香りとふくよかな旨みを感じる。
ゆったりと膨らみがあり、冷酒でも熱燗でも
楽しめます。

使用米 …………… ひとごち
味わい …………… やや辛口
地 域 …………… 佐久



クラフトビール

The 王道!

The 王道クラフトビール!
和食との相性もGood!

Yonayona Ale

よなよなエール Alc 5.5

(310ml) 900円

クラフトビールの王道の味わいを追求したアメリカンパールエール。
アロマホップ「カスケード」の柑橘類を思わせるフレッシュな香りと、やさしいモルトの甘みが特徴です。



飲みやすい! お魚や野菜料理と
一緒に!

Yonayona Ale

水曜日のネコ Alc 5.0

(420ml) 1,050円

青りんごを思わせる香りとオレンジピールの爽やかな香り。ハーブ感がフルーティさが引き立ち、すっきりとした飲み口。普段ビールを飲まない方にもおすすめです。



信州限定!

スッキリ爽やか!
暑い日や乾杯ビールはコレ!

Yamanoue New'EE

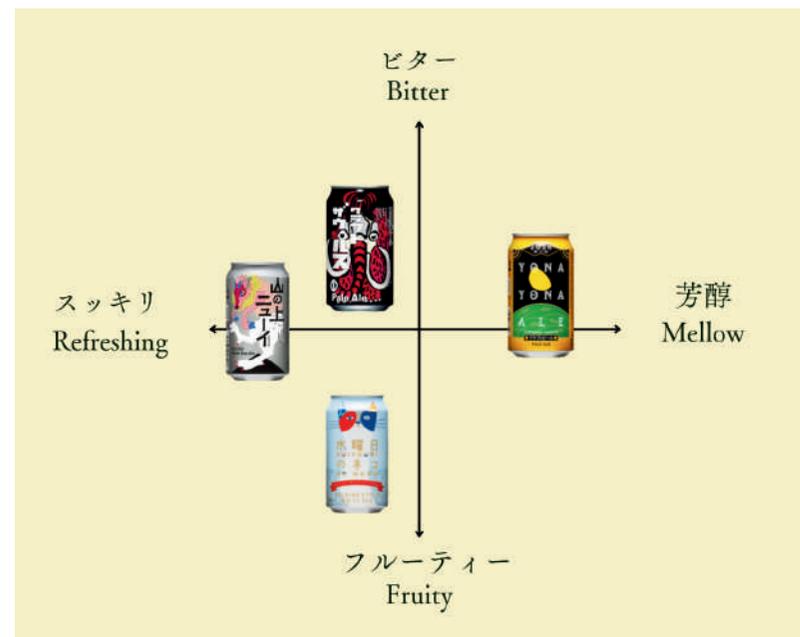
山の上ニューイ Alc 4.5

(310ml) 950円

レモングラスなどのハーブや森林を思わせる爽やかな香りが特徴。長野・山梨ルーツの「信州早生」と「かいこがね」を含む、6種類のホップを使用。



クラフトビール味わいチャート



軽井沢限定!

お肉との相性もGood!

Craft saurus Pale Ale

クラフトザウルス Alc 5.5

ペールエール (330ml) 950円

グレープフルーツを思わせる華やかなホップ香は、天地を突き抜けるような衝撃です。



Potato Shochu・plum wine

芋焼酎・梅酒

KOTESANNE

こてさんね -戸塚酒造-(佐久)

650円

希少品種の金紋錦を使用。コク深さと水尾特有の透明感のある味わい。

飲みかた

straight

ストレート

with hot water

お湯割り

with water

水割り

with soda

ソーダ割り

on the rocks

ロック

Natural Wine

自然派ワイン

Glass

グラス (赤/白)

900円

Bottle

ボトル

3,900円～

ワインリストのご用意がございます。スタッフにお尋ねください。

highball

ハイボール (Dewar's)

Dewar's - White Label-

850円

Sour

サワー

Yuzu

ゆずジャムサワー

650円

Lemon

レモンサワー

690円

Apple

りんごジャムサワー

700円

Non-alcoholic Drinks

おすすめノンアルコールドリンク



Apple Squash
りんごスカッシュ

800円

信州のりんごジャムを使用し、
りんごカラーのグラデーションと
果肉の食感が楽しめるドリンク

Frozen lemon soda
フローズンレモンソーダ

690円

レモンを凍らせて作る、甘さ控えめ
な大人のためのレモンソーダ



Shirley Temple
シャーリーテンプル

690円

ジンジャーエールとカシスの甘さが
レモンの酸味にマッチした、爽快な
味わい

Soft Drink

ソフトドリンク

Cola

コーラ

450円

Ginger Ale

ジンジャエール

450円

Apple Juice

りんごジュース

600円

Peach Juice

ももジュース

600円

Grape Juice

ぶどうジュース

650円

Apple Squash

りんごスカッシュ

800円

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール

600円

(キリングリーन्ズフリー)



きのこ秋の実りフェア



一人前 蕎麦付き

和牛ときこの山椒鍋 ¥4,500
(お肉 1.5人前 ¥5,600)

たっぷりきのこの投げ蕎麦 ¥2,280
(蕎麦大盛り +¥200)

秋の鴨づくしせいろ ¥2,380



おすすめの一品



秋のぶっかけ蕎麦 ¥1,880
くるみだれの重ねつゆ

きのこ野菜の天ぷらせいろ ¥2,400

秋茄子の肉味噌がけ ¥450

きのこほうれん草のお浸し ¥450

里芋の唐揚げ ¥490

きのこつぶ貝のおつまみグラタン ¥950

天ぷら盛り合わせ ¥1,750



村民食堂

Seasonal Specials



(served with Soba)



B5 Japanese Pepper Hot Pot with Wagyu Beef and Mushrooms ¥ 4,500
 B6 with Extra Beef ¥5,600

B4 Chicken and Mushroom Hot Pot with Soba Noodle Added Later ¥ 2,280
 F4 Large serving of Soba +¥200

B3 Cold Soba with Duck Hot Dipping Sauce ¥ 2,380

B2 Cold Soba with Mushrooms Walnut Sauce ¥ 1,880



B1 Mushrooms and Vegetables Tempura and Cold Soba ¥ 2,400



A la Carte



- D18 Eggplant with Meat Miso ¥450
- D21 Mushrooms and Spinach boiled in Seasoned Soy Sauce ¥450
- D19 Deep-Fried Taro ¥490
- D20 Mushroom and whelk Gratin ¥950
- D17 Mushrooms and Shrimp Tempura ¥1,750

