

冬のあつあつ

鍋フェア

お得なセット

村民食堂

Recommended Hot pot Set menu



鰹出汁の香りと山椒の辛味が効いたつゆを。
村民食堂自慢の十割蕎麦とご一緒にお楽しみください。

和牛の山椒鍋と蕎麦 4,500円

H6 Wagyu Beef Hot Pot & Soba

[和牛アップグレード] 5,400円

H7 Premium Wagyu Beef Hot Pot & Soba



鍋に蕎麦を“投じて”食べる信州の郷土料理。
“投じ蕎麦”。つみれときのこの旨味たっぷり！

投じ蕎麦 きのことつみれの彩り鍋と蕎麦

H8 Mushroom and Tsumire Hot Pot & Soba

..... 2,280円



海鮮の出汁が出たビリッと辛いチゲのスープを。
〆のうどんまでお楽しみください。

海鮮味噌チゲとうどん 2,700円

H9 Miso-Seafood Spicy Hot Pot & Udon



信州味噌とにんにくのコク深い牛もつスープは、
ラーメンとの相性抜群！

牛もつ鍋と中華麺

2,390円

H10 Beef Offal Hot Pot & Ramen

表示の価格は全て税込みです

冬のあつあつ

鍋フェア

季節の鍋4種

村民食堂

Hot pot menu



和牛の山椒鍋 4,200円

H1 Wagyu Beef Hot Pot Wagyu, Japanese Pepper, Mushrooms

[和牛アップグレード] 5,100円

H2 Premium Wagyu Beef Hot Pot Wagyu, Japanese Pepper, Mushrooms

三皿は全て一人前です



きのことつみれの彩り鍋

H3 Mushroom and Tsumire Hot Pot Mushrooms, Green onion, and Chicken Meatballs in Soy-Based Broth

1,980円



海鮮味噌チゲ 2,500円

H4 Miso-Seafood Spicy Hot Pot



牛もつ鍋 ~信州味噌仕立て~ 2,190円

H5 Beef Offal Hot Pot

トッピング

Toppings

温泉玉子 F3 Soft-boiled Egg 200円

チーズ H11 Cheese 200円

追加のお肉

Extra Meat

和牛(70g) H12 Wagyu Beef 1,800円

アップグレード和牛(70g) H13 Upgrade Wagyu Beef 2,500円

牛もつ(80g) H14 Beef Offal 1,000円

鍋のみ

Choice of Finishing Dish



蕎麥
F5 Soba 500円



中華麺
H15 Ramen 400円



うどん
H16 Udon 350円



ご飯
F1 Rice 300円

表示の価格は全て税込みです

村食堂



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

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

¥3,800



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.

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、胡麻和え)

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

蕎麦 / 定食

Soba/ Set Meals

B1 Shrimp and Vegetables Tempura and Cold Soba
海老と野菜の天ぷらせいろ

¥ 2,400

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

F4 Large serving of Soba
蕎麦大盛り + ¥ 200

F5 Refill of Soba
蕎麦おかわり ¥ 500



山賊焼きとは？

一枚の鶏もも肉を豪快に揚げた、信州の郷土料理です。村民食堂ではお肉を林檎味噌に漬け込んでいるため、ほのかな甘みも楽しめます。



定食のご飯は小盛り、大盛りもお選びいただけます（無料）

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 Pickles of Nozawana

野沢菜の漬物

¥390

D3 Salmon Sashimi

信州サーモンのお造り

¥1,200

D4 Caesar Salad

シャキッピレタスのシーザーサラダ ¥1,400

D4



一品料理 溫菜 A la carte Hot Dishes

D5 Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き

¥ 1,730

D6 6 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 6個

¥ 1,390

D7 10 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 10個

¥ 1,980

D8 Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き

¥ 1,650

D9 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ

¥ 1,680

D10 Fried Potatoes

ポテトフライ

¥ 500

D11 Large Serving of Fried Potatoes

山盛りポテトフライ

¥ 950

D12 Pond Smelt Tempura

ワカサギの天ぷら

¥ 750

F1 Rice

ご飯

¥ 300



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

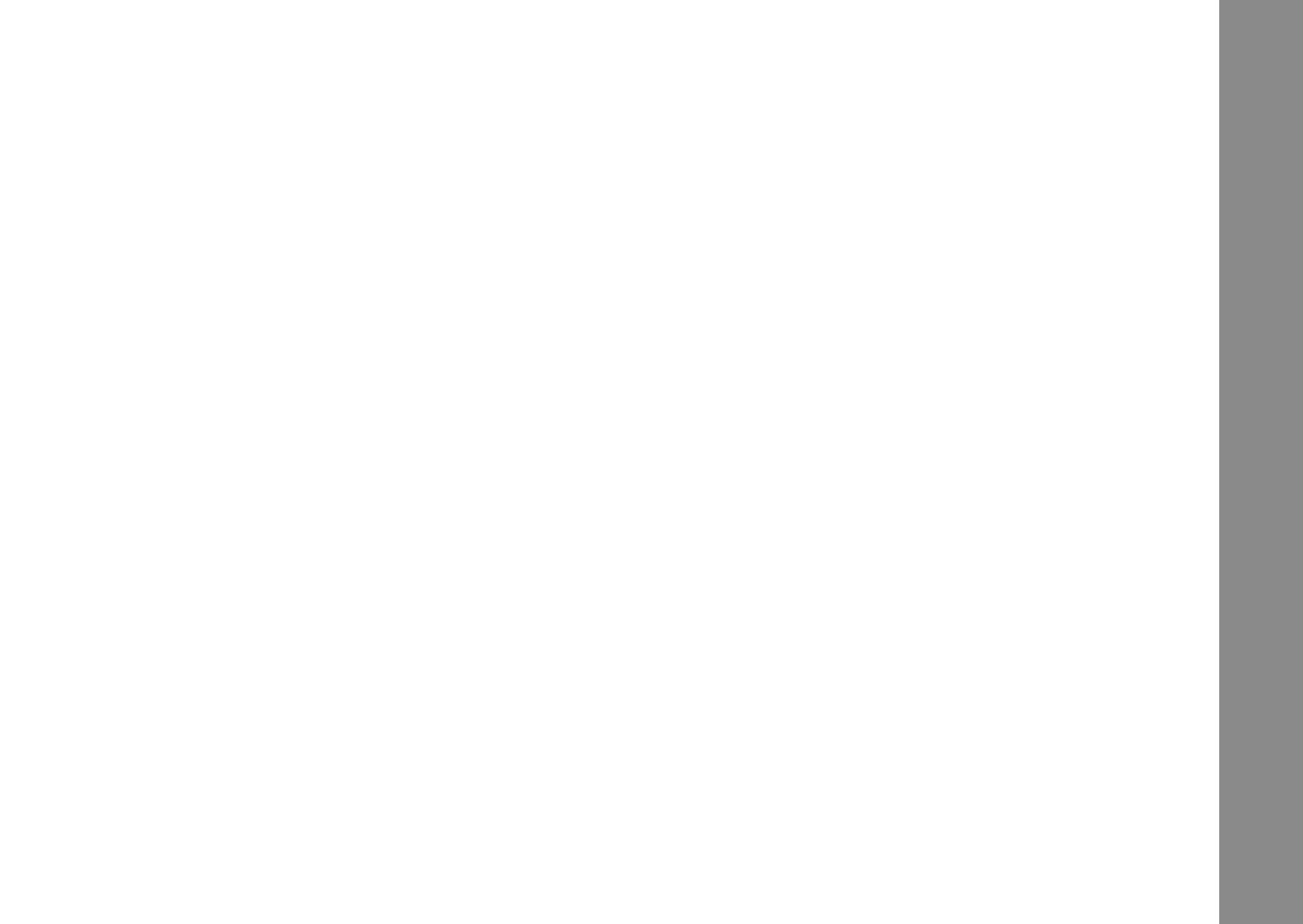
G4 ミックス Mixed ¥450

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。







Japanese sake

日本酒 150ml

MIZUO

水尾 純米吟釀

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

SAKUNOHANA

佐久乃花 吟釀

950円

ほのかに香る吟釀香と米の旨みが感じられる。
飲み口が爽やかでさらさらとしたのど越し。
使用米 ひとごこち
味わい やや辛口
地 域 佐久穂

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

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
のど越しが良い吟釀酒。

使用米 ひとごこち
味わい やや辛口
地 域 佐久

MIKOTSURU

御湖鶴 純米吟釀

1,250円

心地よい吟釀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

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 ひとごこち
味わい やや辛口
地 域 佐久

KUROSAWA

黒澤 純米生酛

950円

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

使用米 ひとごこち
味わい 辛口
地 域 佐久穂



Craft Beer

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ペールエール。
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。



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・山梨ルートの「信州早生」と「かいこがね」を含む、6種類のホップを使用。



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。



飲みやすい！ お魚や野菜料理と
ご一緒に！

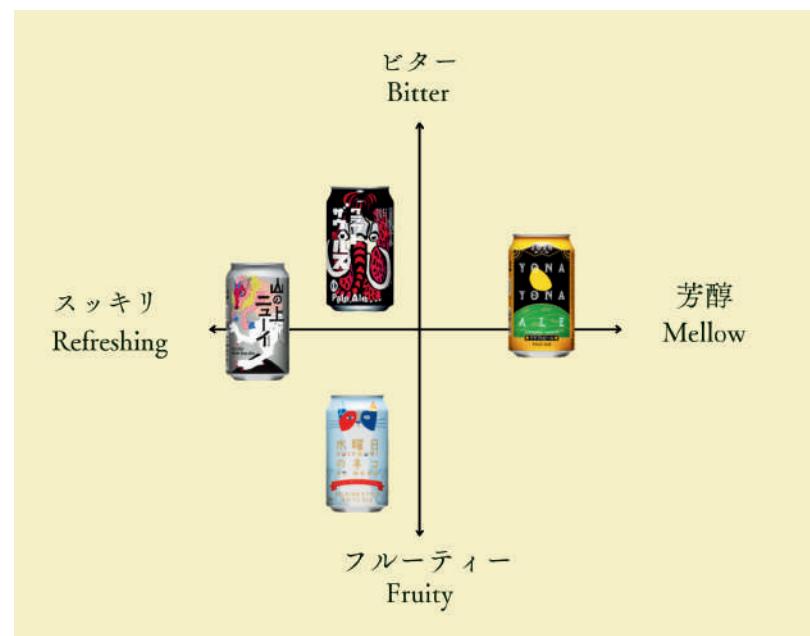
Yonayona Ale

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。



クラフトビール味わいチャート



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
リンゴスカッシュ

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

(キリングリーンズフリー)

600円