



村匠食堂 山菜と和牛フェア



一人前 蕎麦付き

和牛とクレソンの山椒鍋 ¥4,500
(和牛 70g)
(和牛 100g ¥5,600)



筍と湯葉の春御膳 ¥3,800

筍と湯葉の小鍋、天ぷら、生湯葉刺し、季節の小鉢(山ウドの白和え、筍の土佐和え、等)ご飯、味噌汁



海老と山菜の天ぷらせいろ ¥2,400
(蕎麦大盛り +¥200)

※時期によって山菜の種類や数量が変わるため、天ぷらや小鉢の内容は変わる場合がございます。



春のぶっかけ蕎麦 ¥1,880



和牛と山菜の旨汁つけ蕎麦 ¥2,050

おすすめの一品

春菜とアサリのお浸し ¥490

新玉ねぎの味噌たまポテトサラダ ¥690

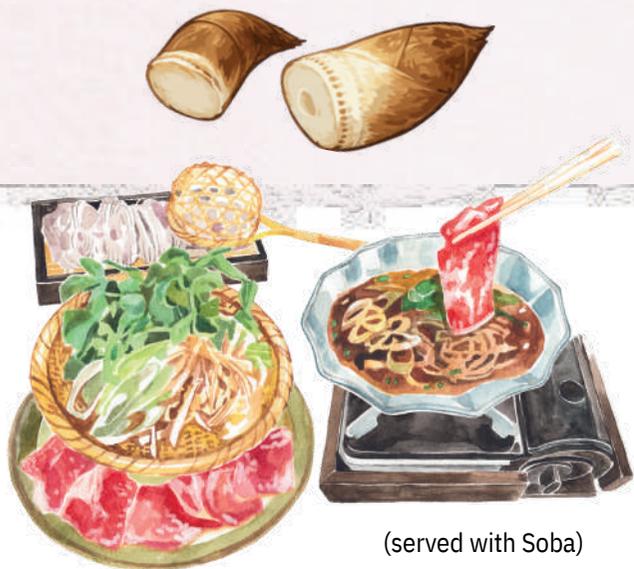
クレソンとお豆腐の春サラダ ¥1,350

天ぷら盛り合わせ ¥1,750



村民食堂

- SONMIN SHOKUDO -



(served with Soba)

Wagyu Beef and Watercress Hot Pot with Japanese Pepper

Wagyu Beef 70g H1 ¥ 4,500

Wagyu Beef 100g H2 ¥ 5,600



Spring Bamboo Shoots and Yuba Set Menu
Healthy Seasonal Cuisine with Mountain Vegetables

H3 ¥ 3,800



Wild Vegetable Tempura,
Shrimp Tempura and Cold Soba

B1 ¥ 2,400

Large serving of Soba F4 +¥200



Cold Soba topped with
Various Condiments

B2 ¥ 1,880



Cold Soba with Wagyu Beef and Wild
Vegetables Gravy Dipping Sauce

B3 ¥ 2,050

A la Carte

Simmered Spring Greens and Clams
in Dashi Broth I1 ¥ 490

Potato Salad with Spring Onions I2 ¥ 690

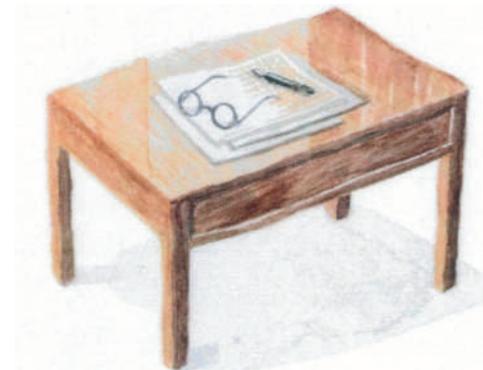
Tofu Salad with Watercress
and Spicy Sauce I3 ¥ 1,350

Seasonal Vegetables and
Shrimp Tempura I4 ¥ 1,750

村民食堂



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.

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 定食には、ご飯/味噌汁/小鉢が付きます。(ハンバーグ定食のみ、小鉢がミニサラダになります。)

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

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。



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

野沢菜漬け

¥ 390

D3 Horse Sashimi

馬刺し

¥ 780

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



D3



一品料理 温菜 A la carte Hot Dishes

D6 Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き ¥1,730

D7 6 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 6個 ¥1,390

D8 10 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 10個 ¥1,980

D9 Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き ¥1,650

D10 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ ¥1,680

D11 Special Made Pork loin Cutlet

特製ロースカツ ¥1,880

D12 Fried Potatoes

ポテトフライ ¥500

D13 Large Serving of Fried Potatoes

山盛りポテトフライ ¥950

D14 Stewed Chicken Wings and Taro

鶏手羽先と里芋の煮物 ¥870

D15 Small Beef Bowl

和牛しぐれ煮小丼 ¥700

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 ¥520



Soft-serve Ice Cream
ソフトクリーム

G2 バニラ Vanilla ¥450

G3 花豆 Runner Beans ¥500

G4 ミックス Mixed ¥500

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。





赤坂会堂

ドリンク

DRINK



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) 950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!

Suiyoubi no Neko

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!

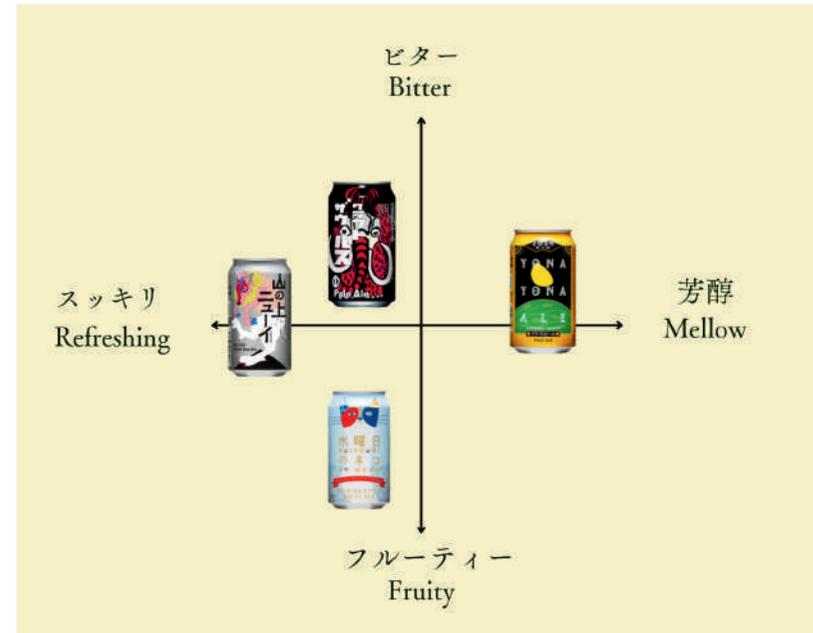
Yamanoue New'EE

山の上ニューイ Alc 4.5
(310ml) 1,000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
ペールエール Alc 5.5
(330ml) 1,000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

芋焼酎

KOTESANNE

こてさんね -戸塚酒造-(佐久)

650円

自社栽培で軽井沢産のさつまいもを使用。
「こてさんね」とは信州の方言で、
「居心地が良い」「たまらない」という意味。

飲みかた

straight	with hot water	with water
ストレート	お湯割り	水割り
with soda	on the rocks	
ソーダ割り	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

Japanese Sake

日本酒 150ml

Glass

グラス (冷)

500円

銘柄は日によって変わります。詳しくはスタッフにお尋ねください。

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

信州のリンゴジャムを使用し、
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

700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

700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

480円

Ginger Ale

ジンジャエール

480円

Apple Juice

りんごジュース

700円

Peach Juice

ももジュース

890円

Grape Juice

ぶどうジュース

700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

700円

(キリングリーンスフリー)