

季節のおすすめメニュー



和牛のよくばりひつまぶし ¥3,900



夏野菜と海老のサラダ蕎麦 ¥1,880



たっぷり夏野菜の牛すじカレー ¥1,950



信州彩り御膳 ¥3,800



和牛と茄子の旨汁つけ蕎麦 ¥2,050

夏野菜と海老の天ぷらせいろ ¥2,400

蕎麦大盛り + ¥200

蕎麦おかわり ¥500



季節の一品料理

夏野菜の揚げ浸し ¥390

夏野菜の天ぷら盛り合わせ ¥1,750

揚げたてとうもろこしのさつま揚げ ¥650

Seasonal Specials



A3 Grilled Wagyu Beef served on Rice ¥ 3,900



B2 Cold Soba topped with Shrimp and Seasonal Vegetables ¥ 1,880



A4 Beef Tendon Curry with Seasonal Vegetables ¥ 1,950



A1 Nagano Variety Set Menu ¥ 3,800



B3 Cold Soba with Wagyu Beef and Eggplant Gravy Dipping Sauce ¥ 2,050

B1 Vegetable Tempura, Shrimp Tempura and Cold Soba ¥ 2,400

A la Carte

D17 Deep-fried Seasonal Vegetables Soaked in Broth ¥390

D18 Seasonal Vegetables and Shrimp Tempura ¥1,750

D19 Fried Corn Fish Cakes ¥650

F4 Large serving of Soba

F5 Refill of Soba + ¥200 ¥500



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.

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 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

C1



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。

C2 Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ定食 -ネギソース添え-

¥1,590

C2



C3 Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き定食

¥1,850

C3



C4 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ定食

¥1,930

C4



C5



C5 Special Made Pork Sirloin Cutlet

特製ロースカツ定食

¥2,080

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

¥250



D2 Potato Salad
味噌たまポテトサラダ

¥690



D3 Horse Sashimi
馬刺し

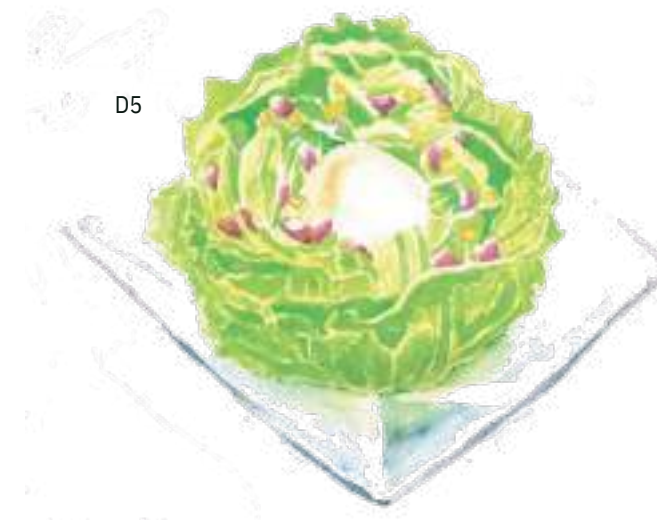
¥780

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



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



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

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。





赤田食堂

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) 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イルエール。
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。



軽井沢限定!

お肉との相性もGood!

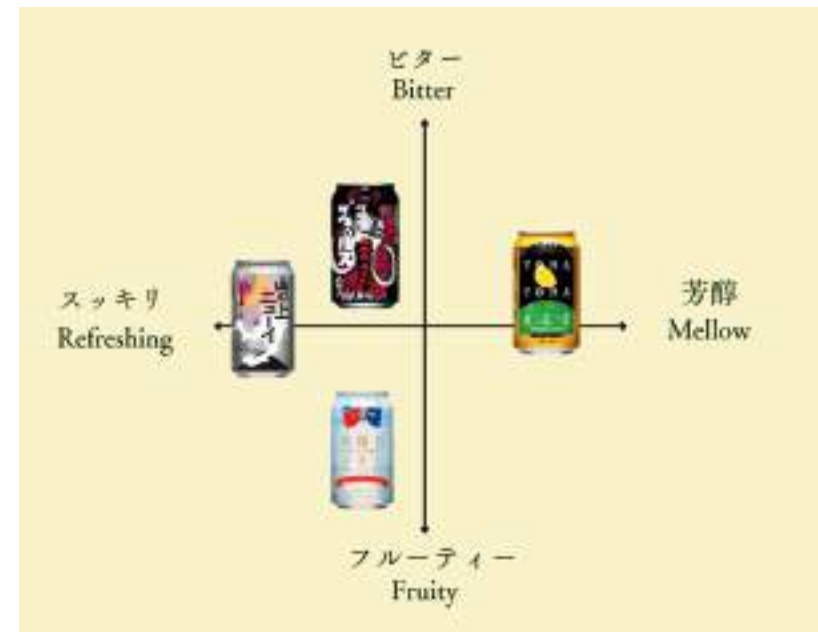
Craft saurus Pale Ale

クラフトザウルス Alc 5.5
ペールエール (330ml) 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。



クラフトビール味わいチャート



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

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)