

きのこと秋の実りフェア



たっぷりきのこの投げ蕎麦 ￥2,280



栗とたっぷりきのこの秋御膳 ￥3,200

(モンブランプリンセット +¥600)

栗とたっぷりきのこの御膳とのセットでお得



秋の鴨づくしせいろ ￥2,500

きのこと野菜の天ぷらせいろ ￥2,400



秋のぶっかけ蕎麦 ￥1,880

くるみだれの重ねつゆ

(各種蕎麦大盛り +¥200)



一人前 蕎麦付き

和牛ときのこの山椒鍋 ￥4,500

(お肉 1.5人前 +¥1,100)

おすすめの一品



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

天ぷら盛り合わせ ￥1,750

Seasonal Specials



B4
Chicken and Mushroom Hot Pot
with Soba Noodle Added Later ¥ 2,280



B2 Cold Soba with Mushrooms
Walnut Sauce ¥ 1,880

F4 Large serving of Soba + ¥200



A3 Autumn Set Menu with Chestnut and
Plenty of Mushrooms ¥ 3,200

A4 Add Mont Blanc Pudding + ¥ 600
when ordered with Autumn Set Menu



B5
Japanese Pepper Hot Pot with
Wagyu Beef and Mushrooms ¥4,500

B6 with Extra Beef + ¥1,100



B3
Cold Soba with Duck Hot Dipping Sauce
¥ 2,500

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

A la Carte

D18	Eggplant with Meat Miso	¥450
D20	Mushrooms and Spinach boiled in Seasoned Soy Sauce	¥450
D19	Deep-Fried Taro	¥490
D17	Mushrooms and Shrimp Tempura	¥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。





Japanese sake

日本酒

150ml

佐久地域13蔵の日本酒

KINPOUFUYOU

①金宝芙蓉 純米吟醸 Tsukuyomi 1,350円

穏やかでフルーティー。じんわり広がる米の甘味。

使用米 …………… ひとごち

CHIKUMANISHIKI

②ダム熟成 辛口 千曲錦 1,200円

ダム熟成でまろやかに。しっかり味わいの乗った酒質。

使用米 …………… 美山錦

OOSAWAWAWA

③おおさわわわ 純米吟醸 1,350円

上品な香りと、熟成を経た柔らかな味わい。

使用米 …………… ひとごち

KANCHIKU

④寒竹ひやおろし 特別純米酒 1,050円

なめらかで、やさしい酸味の秋の酒。

使用米 …………… 美山錦

KAMENOUMI

⑤亀の海 秋あがり 純米吟醸 1,300円

りんごやバナナに似た香りと、軽やかな米の旨味。

使用米 …………… ひとごち

OYOSHINO

⑥大吉野 蓼科山 純米ひやおろし 1,350円

ほどよい香りと、コクのある味わい。

使用米 …………… 美山錦

ASAMADAKE

⑦浅間嶽 純米吟醸原酒 秋あがり 1,400円

穏やかなお米の香り。濃醇でまろやかな無濾過原酒。

使用米 …………… ひとごち

信州・佐久13蔵の魅力を、もっと深く。

QRコードから「SAKU13」公式サイトをご覧ください。
各酒蔵の歴史やこだわり、仕込み水のストーリーなど、
一杯の背景にある豊かな文化もぜひ併せてお楽しみください。



SAKU 13

Japanese sake

日本酒

150ml

SAWANOHANA

⑧ 澤の花 純米大吟醸 満ち月 1,400円

穏やかで上品、甘やかな香り。秋ってきつとこんな味わい。 使用米 美山錦

HATSUUGUISU

⑨ 初鶯 凍米 1,250円

あっさりとして雑味がなく、飲みやすい純米酒。 使用米 美山錦

MUZINZOU

⑩ 純米吟醸 無尽蔵 ひやおろし 1,400円

香り・酸味・口当たりのバランスのよい味わい。 使用米 ひとごち

MARUTOISHIZUE

⑪ 純米吟醸 生酏造り ① 礎秋あがり 1,350円

柔らかな喉越しと独特の酸。五味を調和した、骨太な財わい。 使用米 ひとごち

SAKUNOHANA

⑫ 佐久乃花 ダム熟成純米大吟醸 1,400円

心地よい吟醸香と、角の取れた米の旨味が調和。 使用米 たかね錦

MISONOTAKE

⑬ 御園竹 きもと純米原酒 蔵内成2026 1,200円

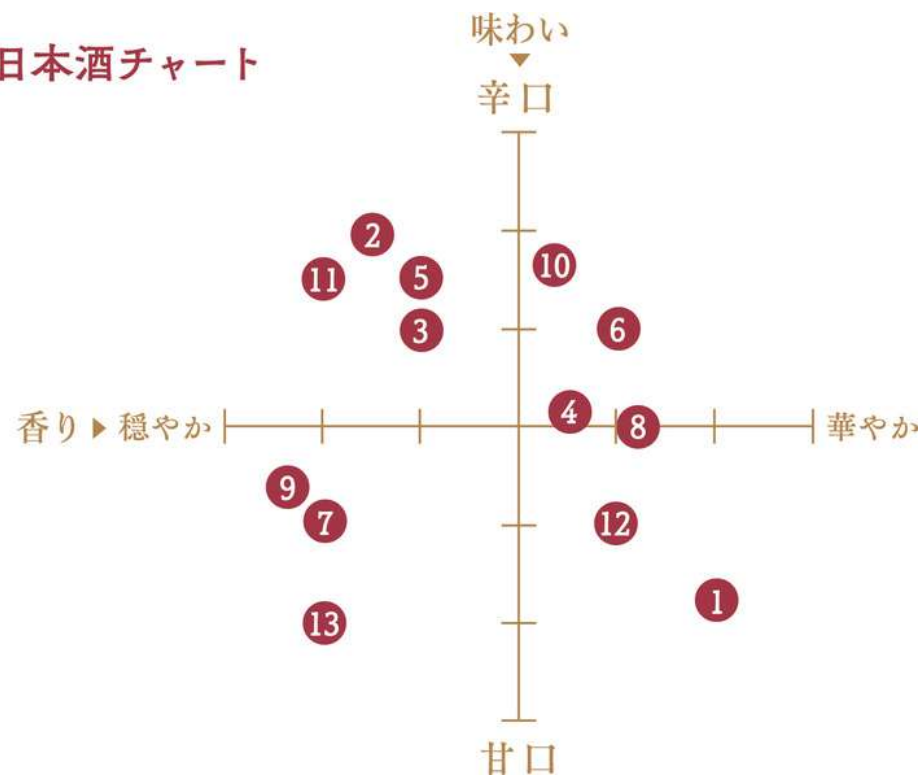
甘味と旨味がバランスした、じっくり楽しむお酒。 使用米 美山錦

Three-Sake Tasting Set

三種飲み比べ 1,800円

13種類の日本酒からお選びいただけます。(Choose from the 13 sake options listed above.)

日本酒チャート



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。



軽井沢限定！

お肉との相性もGood！

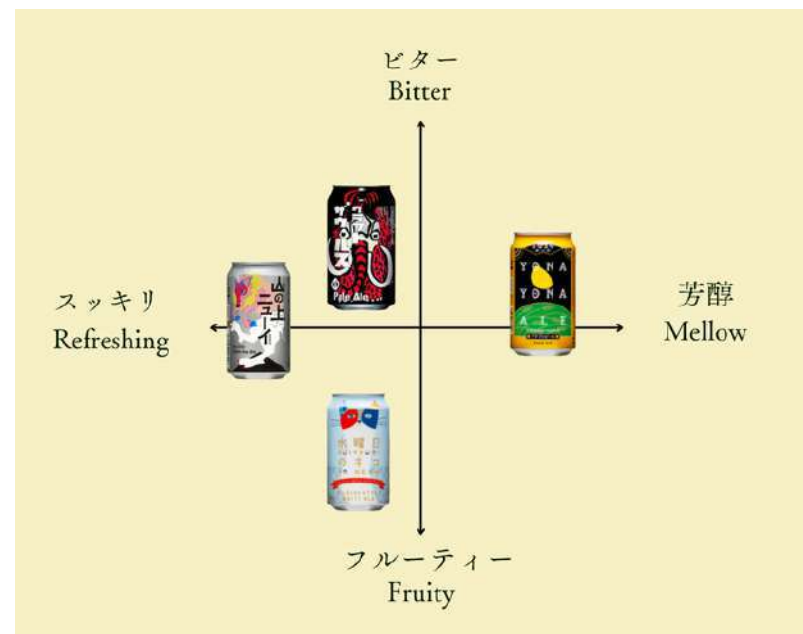
Craft saurus Pale Ale

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

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。

Whisky

ウイスキー

Dewar's - White Label- 850円

Glass White Wine

グラスワイン（白）

千曲川 龍眼 マンズワイン 1,150円

Glass Red Wine

グラスワイン（赤）

オーディネール メルロ 小布施ワイナリー 1,350円

Fruit Wine

果実酒

Yuzu

ゆず酒 -真澄- -宮坂醸造-(諏訪) 900円

Plum

みぞれりんご梅酒 -大信州酒造-(松本) 1,300円

How to drink

飲みかた（芋焼酎・ウイスキー・果実酒）

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	

Sour

サワー

レモンサワー 700円

ボトルワイン（白）

ヴァルデラグンデ・ヴェルデホ

3,900円

青いメロンの果実味とジャスミンの華やかな香りが口中に満ち、フレッシュな酸の口当たりが心地よい味わい。

スペイン（ルエダ） 品種：ヴェルデホ

ヴァルデラグンデ・ソーヴィニヨン・ブラン

4,500円

グレープフルーツやはっさくを思わせる、フレッシュで繊細な柑橘風味。爽やかな口当たりでスッキリとした味わい。

スペイン（ルエダ） 品種：ソーヴィニヨン・ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン モンジレ

4,500円

グレープフルーツのような柑橘系の酸。爽快感たっぷりで、食欲が湧いていく白ワイン。

フランス（ロワール） 品種：ソーヴィニヨン・ブラン

フィタプレタ・ホワイト

5,000円

コクと奥行きがあり、柑橘の瑞々しいアロマと爽やかなミネラル感がアクセントになった個性的で上質な白ワイン。

ポルトガル（アレンテジャール） 品種：ロウペイロ、ラボ・デオヴェーリャ、アrinto、アリカンテ・フランコ

千曲川 龍眼 マンズワイン

5,000円

青りんごのような爽やかな香りと、すっきりした酸味が特徴。繊細で上品な味わいの辛口白ワイン。

小諸市 品種：龍眼

ボトルワイン（赤）

ボンペシェ・ロゼ 4,000円

軽やかで飲みやすく、どんなお料理にも寄り添う万能な食中酒。
フランス（ラングドック） 品種：サンソー、グルナッシュ

アラキ・シラー 4,500円

牛肉、揚げ物料理とよく合う。果実味、酸味のバランスも良く、単独で飲み続けても美味しい。
イタリア（シチリア） 品種：シラー

コイレ キュヴェ・ロスリングス シラー 4,500円

豊かな果実味と口内をキュッと引き締める心地よいタンニンのバランスが良いワイン。
チリ（コルチャクア・ヴァレー） 品種：シラー

コイレ キュヴェ・ロスリングス カベルネ・ソーヴィニヨン 4,500円

伸びやかな酸とミネラル、滑らかなタンニンが重なり、エレガントな余韻が長く続く。
チリ（コルチャクア・ヴァレー） 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック

コラリージョ・ピノ・ノワール 6,500円

イチゴ、ラズベリーを思わせる華やかな果実感。タンニンが優しく、非常に滑らかでブルゴーニュ好きな方におすすめ。
チリ（カサブランカ・ヴァレー） 品種：ピノノワール

オーディネール メルロ 小布施ワイナリー 6,000円

ブラックベリーやプラムの豊かな果実香に、ほのかなスパイスや樽の香り。やわらかなタンニンと心地よい酸が調和したメルロー
小布施町 品種：メルロ

Non-alcoholic Drinks

ノンアルコールドリンク

Craft Ginger Ale

クラフトジンジャーエール 900円

やさしい甘さ、爽やかな酸味。最後に生姜がピリッと香る、クラフトジンジャーエール

Apple Squash

りんごスカッシュ 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

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、爽快感味わい

Soft Drink

ソフトドリンク

Cola

コーラ 480円

Apple Juice

りんごジュース 700円

Grape Juice

ぶどうジュース 700円

Peach Juice

ももジュース 890円

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール 700円

(麒麟 グリーンスフリー)

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

Rice, Miso soup

ご飯、味噌汁

Salmon Sashimi

信州サーモンのお造り



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

A5 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

¥ 2,080

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檒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-

¥ 1,690

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

¥ 2,030

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

¥ 350

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 Whole Tofu Colorful Salad
まるごと豆腐の彩りサラダ

¥ 1,350

D1



D2



D3



D5



D6



一品料理 温菜 A la carte Hot Dishes

D7 Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き ￥1,830

D8 6 Pieces of Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ-ネギソース添え- 6個 ￥1,490

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 ￥1,780

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

F5 Large serving of Rice

ご飯大盛り ￥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

¥ 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センチの大ぶりの豆で、軽井沢ではお赤飯や
甘納豆などで親しまれています。

