冬のあっあっ

鍋フェア

季節の鍋4種

Hot pot menu

村民食堂

※鍋は全て一人前です



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



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

…… 2,080円



海鮮味噌チゲ …… 2,600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

鍋の〆

Choice of Finishing Dish



蕎麦 500円
F5 Soba



中華麺 400円
H15 Ramen



うどん 350円
H16 Udon



ご飯 300円
F1 Rice

表示の価格は全て税込みです

冬のあったかい

鍋フェア

村民食堂

お得なセット

Recommended Hot pot Set menu

※鍋は全て一人前です



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

…… 2,380円



海鮮の出汁が出たピ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 2,800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のスープは、
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

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

KUROSAWA
黒澤 純米 生酛　¥1,000

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

SAWANOHANA
澤の花 純米　¥1,100

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

SAKUNOHANA
佐久乃花 吟醸　¥1,200

ほのかに香る吟醸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

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　¥1,350

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

MIZUO
水尾 純米吟醸　¥1,350

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

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) ¥950



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) ¥1,000



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 ペールエール

Alc 5.5
(330ml) ¥1,000



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！

Suiyoubi no Neko

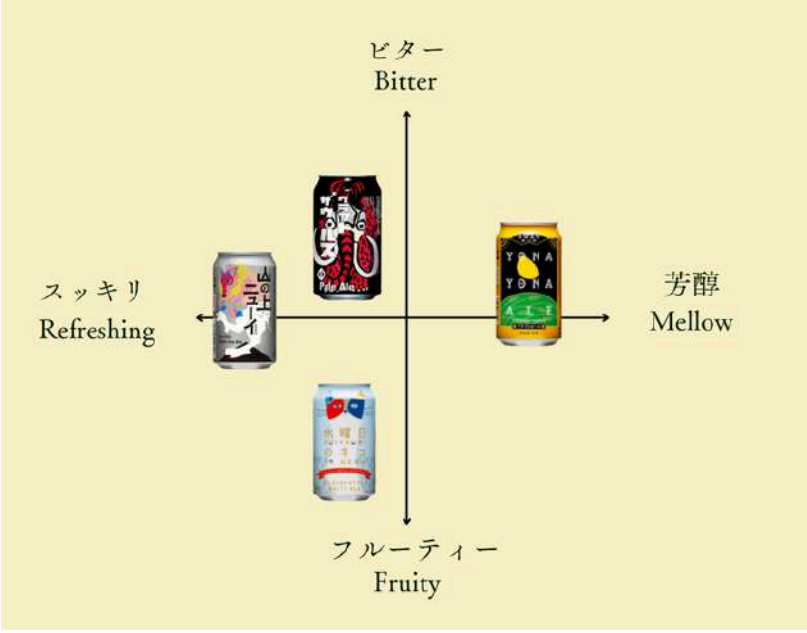
水曜日のネコ

Alc 5.0
(420ml) ¥1,050



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
芋焼酎

こてさんね　-戸塚酒造-(佐久)　¥650

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

Glass White Wine
グラスワイン　(白)

千曲川 龍眼　マンズワイン　¥1,200

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　¥1,200

Fruit Wine
果実酒

Yuzu
ゆず酒 -真澄-　-宮坂醸造-(諏訪)　¥900

Plum
みぞれりんご梅酒　-大信州酒造-(松本)　¥1,300

Sour
サワー

レモンサワー　¥700

Spirits
スピリッツ

YOHAKHU GIN　¥1,100

AQUAVIT TORINOSU　¥800

How to drink
飲みかた(芋焼酎・ウイスキー・果実酒・スピリッツ)

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

Bottle WhiteWine

ボトルワイン（白）

ヴァルデラグンデ・ヴェルデホ　¥3,900

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

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

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、食欲が湧いていくる白ワイン。

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

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（アレンテジャーノ）　品種：ロウペイロ、ラボ・デオヴェーリャ、アリント、アリカンテ・フランコ

千曲川　龍眼　マンズワイン　¥5,000

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

Bottle Red Wine

ボトルワイン（赤）

ボンペシェ・ロゼ　¥4,000

軽やかで飲みすく、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

コイレ　キュヴェ・ロスリンゲス　シラー　¥4,500

豊かな果実味と口内をキュっ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（コルチャクァ・ヴァレー）　品種：シラー

コイレ　キュヴェ・ロスリンゲス　カベルネ・ソーヴィニヨン　¥4,500

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（コルチャクァ・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

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　¥5,000

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

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

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

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

Soft Drink

ソフトドリンク

Cola

コーラ ¥480

Apple Juice

りんごジュース ¥700

Grape Juice

ぶどうジュース ¥700

Peach Juice

ももジュース ¥890

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール ¥700

(キリン グリーンズフリー)

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

Seasonal dishes
季節の小鉢2種

Rice, Miso soup
ご飯、味噌汁

Tempura
天ぷら

Salmon Sashimi
信州サーモンのお造り

Soft-boiled Egg
温泉卵



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）

Bonito Broth
かつお出汁

Condiments
薬味 （葉わさび、野沢菜の油炒め、大葉）

Miso soup
味噌汁



F3 Soft-boiled Egg
温泉卵 ¥200

蕎麦／定食 Soba /Set Meals

定食には、ご飯/味噌汁/小鉢（チンゲン菜のお浸し）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。)

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 ¥2,080

C2 Deep-fried Chicken
鶏の唐揚げ定食 -ネギソース添え- ¥1,690

C3 Grilled Sablefish with Miso paste
銀だらの西京焼き定食 ¥3,100

C4 Coho Salmon Steak & Rice Dashi Soup Set
厚切り銀鮭とメのお茶漬け膳 ¥1,990

C5 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce
熟成味噌の煮込みハンバーグ定食 ¥2,030

F4 Large serving of Soba
大盛蕎麦 +¥200

F5 Extra soba
追加蕎麦 ¥500

C1



C3



C5



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。

C4



薬味は（梅干し・塩昆布・わさび）をご用意しています。

一品料理　A la carte

D1 Nozawana pickles
野沢菜の漬物　¥390

D2 Salmon Sashimi
サーモンのお造り　¥1,200

D3 Caesar Salad
シャキッとレタスのシーザーサラダ　¥1,400

D4 Whole Tofu Colorful Salad
まるごと豆腐の彩りサラダ　¥1,350

D3



D4



F1 Small Ginger Beef Bowl
和牛しぐれ煮小丼　¥700

F2 Rice
ご飯　¥300

F3 Miso soup
味噌汁　¥200

D5 Deep-fried Miso-flavored Chicken
味噌山賊焼き　¥1,830

D6 6 Pieces of Deep-fried Chicken
鶏の唐揚げ-ネギソース添え-　6個　¥1,490

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　¥2,850

D9 Coho Salmon Steak
厚切り銀鮭　¥1,550

D10 Hamburg Steak simmered in Miso Sauce
熟成味噌の煮込みハンバーグ　¥1,780

D11 Fried Potatoes
ポテトフライ　¥500

D12 Large Serving of Fried Potatoes
山盛りポテトフライ　¥950

D13 Stewed Chicken Wings and Taro
鶏手羽先と里芋の煮物　¥870

D14 Pond Smelt Tempura
ワカサギの天ぷら　¥750

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
キッズコーンスープ　¥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 Chcken, 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。

