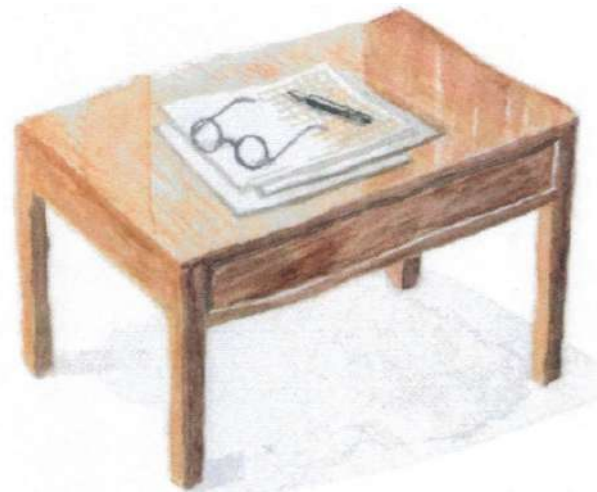


村區食堂



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 Pepper Hot Pot with Wagyu Beef and Mushrooms

No.1 和牛ときのこの山椒鍋 ¥3,600

No.2 お肉 1.5人前 ¥4,500

香り高い鰹出汁のつゆに、ピリッと辛みのある山椒と
きのこ、和牛をしゃぶしゃぶ風の鍋に仕上げました。
村民食堂自慢の十割蕎麦も一緒にお召し上がりください。



Chicken and Mushroom Hot Pot with Soba Noodle Added Later

No.5 たっぷりきのこの投じ蕎麦 ¥1,980

投げそばは、鍋に蕎麦を“投じて”食べる信州の
郷土料理です。たっぷりのきのこ野菜の鍋に、
特製のつみれを入れてお召し上がりください。



お食事

Special Set Meals

No.7

Nagano Variety Set Menu

秋の信州彩り御膳 ¥3,600

No.8

Extra Beef Variety Set Menu

和牛たっぷり彩り御膳 ¥5,900

※牛すき鍋の和牛量が2.5倍

Beef Sukiyaki

牛すき鍋

Mushrooms and Vegetables Tempura

きのこと野菜の天ぷら

Salmon Sashimi

信州サーモンのお造り

Seasonal Medium bowls

季節の中鉢

Seasonal small bowls

季節の小鉢

Soft-boiled Egg

温泉卵

Rice and Miso soup

ご飯、味噌汁



No.6

Grilled Wagyu Beef served on Rice

和牛のよくばりひつまぶし ¥3,600

Three kinds of different seasoned wagyu beef

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

《一緒に温泉卵はいかがですか?》

No.58

Soft-boiled Egg

温泉卵 ¥200



定食 Set Meals (includes rice, miso soup, and side dishes) 単品 Single Item

Deep-fried Miso-flavored Chicken

味噌山賊焼き

定食 No.15 ¥1,830

単品 No.16 ¥1,330



Grilled Sablefish with Miso paste

銀だらの西京焼き

定食 No.21 ¥1,850

単品 No.22 ¥1,350



Special Made Pork loin Cutlet

特製ロースカツ

定食 No.17 ¥1,980

単品 No.18 ¥1,530



Deep-fried Chicken

鶏の唐揚げ -ネギソース添え-

定食 No.23 ¥1,590

単品 No.24 ¥1,090



Hamburg Steak simmered in Miso Sauce

熟成味噌の煮込みハンバーグ

定食 No.19 ¥1,830

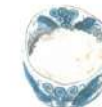
単品 No.20 ¥1,330



No.25

Rice

ご飯 ¥250



No.26

Miso soup

味噌汁 ¥200



蕎麦 Soba Noodles

No.9

Cold Soba with Duck dipping sauce

秋の鴨づくしせいろ

¥1,860



No.3

Mushrooms and Vegetables Tempura and Cold Soba

きのこ野菜の天ぷらせいろ ¥2,300



No.4

Cold Soba with Mushrooms Walnut Sauce

秋のぶっかけ蕎麦

くるみだれの重ねつゆ

¥1,680



No.59

Large serving of Soba

蕎麦-大盛り- メニュー価格 + ¥200

《追加で小さな丼もいかがですか?》

No.27

Small Beef Bowl

和牛しぐれ煮小丼

¥560

一品料理 A la carte

冷菜 Cold Dishes

Boiled Egg pickled in Miso Paste

半熟たまごの味噌たまり漬け

No.28

¥250

Eggplant with miso-flavored ground meat

秋茄子の肉みそ掛け

No.42

¥450



Mushrooms and Spinach boiled in Seasoned Soy Sauce

きのこほうれん草のお浸し

No.44

¥450



Potato Salad

味噌たまポテトサラダ

No.29

¥650

Horse Sashimi

馬刺し

No.30

¥720



Marinated Deep-fried fish

季節の魚の南蛮漬け

No.39

¥890

Char Fish Sashimi Salad

イワナのまぜませお造り

No.32

¥920



Caesar Salad

シャキッとレタスのシーザーサラダ

No.31

¥980

Salmon Sashimi

信州サーモンのお造り

No.43

¥1,200

一品料理 A la carte

温菜 Hot Dishes

Fried Potatoes

ポテトフライ

No.33

¥400

Deep-fried Taro

里芋の唐揚げ

No.38

¥490

Minced Beef Cutlet

ごろっとあらびきメンチカツ

No.34

¥590

Specially made Croquette Contains Smoked Cheese

特製コロッケ スモークチーズ入り

No.35

¥590

Beef Tendon Stew

特製牛すじ煮込み

No.36

¥650

Stewed Chicken Wings and Taro

鶏手羽先と里芋の煮物

No.37

¥870

Whelk and Mushrooms Gratin

きのこつぶ貝のおつまみグラタン

No.40

¥900

Deep-fried Lotus Root stuffed with Shrimp

蓮根と海老のはさみ揚げ

No.45

¥950

Mushrooms and Vegetables Tempura

きのこ野菜の天ぷら盛り合わせ

No.41

¥1,700



お子様メニュー Kids Meals

Kids Meal Set

キッズプレート No.49 ¥980



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

Kids Curry and Rice

キッズカレー No.50 ¥400



Kids Udon Noodles

キッズうどん 温 Hot No.51 ¥300

冷 Cold No.52 ¥300

Kids Corn Soup

キッズコーンスープ No.53 ¥250

甘味 Desserts

Pudding

温泉卵プリン No.54 ¥480



Soft-serve Ice Cream

ソフトクリーム

バニラ Vanilla No.55 ¥450

花豆 Runner Beans No.56 ¥450

ミックス Mixed No.57 ¥450

花豆ってなに？

標高800m以上でないと実らないと言われる

花豆は、軽井沢の特産品とされています。

一粒3~4cm程の大きさで、軽井沢では

お赤飯や甘納豆に使用します。





赤坂食堂

-ドリンク-

純米吟醸

水尾

MIZUO

一、二五〇円



希少品種の金紋錦を使用。

金紋錦ならではのコクの深さをもちながら、

ら、

水尾特有の透明感ある味わい。

使用米

金紋錦

味わい

やや甘口

地域

飯山

純米

浅間 嶽

ASAMADAKE

一、二五〇円



フルーティーな香りをもたらすみずみずしさと。

芳醇なのに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

純米吟醸

御湖鶴

MIKOTSURU

一、二五〇円



心地よい吟醸香と美山錦ならではの、

果実味感じる上品な味わい。

初めての日本酒にもおすすすめ。

使用米

美山錦

味わい

甘口

地域

下諏訪

秘密の限定酒

Secret Limited

Sake

一、五〇〇円



秘密の限定酒とは…

「信州の地酒を盛り上げたい」という思いから、
代表する数々の銘醸、勢いのある期待の若手蔵に
依頼して、数量限定で造っていただいた限定酒です。

※売り切れの場合がございます。

日本酒

Japanese Sake

150ml



純米

黒澤 生酏

KUROSAWA

九五〇円



米の香りと味を活かし、代々伝わる黒澤ならではの生酏造りで醸したふくよかな味わいを楽しめる。濃厚辛口。精米歩合 80% の日本酒

使用米 ひとごこち
味わい 辛口
地域 佐久穂

吟醸

佐乃 花

SAKUNOHANA

九五〇円



ほのかに香る吟醸香と米の旨味が感じられる。飲み口が軽やかでさらさらと飲める、のど越しがよい吟醸酒。

使用米 ひとごこち
味わい やや辛口
地域 佐久穂

純米

亀の海

KAMENOUMI

九五〇円



穏やかで落ち着いた香り。米の旨味とバランスの取れたさんが広がり、すっきりとした味わい。

使用米 ひとごこち
味わい やや辛口
地域 佐久

純米

澤の花

SAWANOHANA

一、〇〇〇円



米の香りとふくよかな旨味を感じる。ゆったりと膨らみがあり、冷酒でもお燗でも楽しめる。

使用米 ひとごこち
味わい やや辛口
地域 佐久

芋焼酎

Potato Shochu



こてさんね

¥ 650

Kotesanne

-戸塚酒造-

長野県佐久市

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。

果実酒

Fruits Wine



大信州 みぞれりんご梅酒

¥ 800

Grated Apple and Plum wine

-大信州酒造-

長野県松本市

りんごの爽やかな酸味や

甘みと梅酒が絶妙なバランス。

アルコール度数が4%と低めで飲みやすい。

ウイスキー

Whiskey

Dewar's - White Label -

¥ 850

飲みかた



ストレート

straight

お湯割り

with hot water

ソーダ割り

with soda

水割り

with water

ロック

on the rocks

サワー

Sour



ゆずジャムサワー

Yuzu

¥ 650

レモンサワー

Lemon

¥ 690

りんごジャムサワー

Apple

¥ 700

自然派ワイン Natural Wine



グラス (赤/白) Glass ¥ 900

ボトル Bottle ¥ 3,900 ~

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。

ソフトドリンク Soft drink



コーラ	Cola	¥ 450
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 450
りんごジュース	Apple Juice	¥ 600
ももジュース	Peach Juice	¥ 600
ぶどうジュース	Grape Juice	¥ 650
りんごスカッシュ	Apple Squash	¥ 800
ノンアルコールビール (キリン グリーンスフリー)	Non-Alcoholic Beer	¥ 600

おすすめノンアルコールドリンク

Non-alcoholic Drinks



リンゴスカッシュ

800円

Apple Squash

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



フローズンレモンソーダ

690円

Frozen lemon soda

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



シャーリーテンプル

690円

Shirley Temple

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



ハングリーオロポ

550円

Hungry OROPO

レモンの酸味とほどよい塩分が
湯上がりの栄養補給にピッタリ



クラフトビール Craft Beer



The 王道クラフトビール!
和食との相性も Good!

よなよなエール

Yonayona Ale

Alc 5.5

¥ 900

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。

山の上ニューイ

Yamanoue New'EE

Alc 4.5

¥ 950

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。



甲信限定!

スッキリ爽やか!

暑い日や乾杯ビールはコレ!



軽井沢限定!
お肉との相性も Good!

クラフトザウルス ペールエール

Craft saurus Pale Ale

Alc 5.5

¥ 950

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。

水曜日のネコ

Suiyoubi no Neko

Alc 5.0

¥ 1,050

青りんごを思わせる香りとオレンジビ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。



飲みやすい!

お魚や野菜料理と一緒に!