



気の利いた肴と酒をたしなみ、 蕎麦でめる

気軽にいつでも立ち寄り、気の利いた肴で
ちよいと一杯。

仲間と盛り上がった最後の仕上げには、
喉ごし爽やかな「せいろ」を食らう。

その昔、江戸ではそんなスタイルが最も“粋”
でありました。そこは決して敷居高くなく、
誰でも気楽に立ち寄れる場所でした。

軽井沢で開業した川上庵は、江戸の粋な文化
「蕎麦屋酒」を現代に表現しています。

蕎麦や料理、酒だけにこだわるのではなく、
江戸時代がそうであったように、誰とでも
“気軽”に立ち寄れる蕎麦屋でありたいと
思っています。

アレルギーをお持ちのお客様、ベジタリアンのお客様へ

当店では、すべてのメニューを同一の厨房で、共通の調理器具等を使用して調理しております。
そのため、十分な洗浄はしておりますが、微量のアレルゲン物質や動物性食品が混入する可能性があります。
上記の理由により、当メニューはアレルギーとなる食材の使用有無を記載しているものではありません。
予めご注意くださいようお願い申し上げます。

お昼の一品

信州前菜三点盛り

くらかけ豆、ひとり娘、野沢菜の人気三点盛り。

1,200円

(税込1,320円)

くらかけ豆

信州産の青豆の一種。

枝豆に似ている味わい深い美味しさです。

600円

(税込660円)

ひとり娘

信州産の大豆の一種。

ほのかな甘みと旨みが広がります。

600円

(税込660円)

野沢菜

信州特産の野沢菜漬けです。

650円

(税込715円)

自家製本にがりすくい豆腐

信州の自然豊かな恵みを感じられる一品です。

900円

(税込990円)

板わさ

そば屋の定番です。

800円

(税込880円)

葉野菜とナッツのサラダ

香ばしいナッツとオリジナルドレッシングが

葉野菜と良く合います。

1,400円

(税込1,540円)

彩り野菜の温製サラダ

素揚げしたホカホカの野菜を特製ドレッシングで。

川上庵の定番サラダ。

1,500円

(税込1,650円)

だし巻き玉子

特製あんかけでお召し上がりください。

990円

(税込1,089円)

長芋の蕎麦つゆ一夜漬け

さっぱり、わさびと一緒に。

790円

(税込869円)

鴨ロースのたたき

国産厳選鴨使用。鮮度抜群の鴨だから出来る一品。

1,560円

(税込1,716円)

鴨焼き

国産厳選鴨ロースの炙り焼き。

鴨油で焼いた葱とどうぞ。

1,760円

(税込1,936円)

豆腐と茄子の揚げ出し

旨みの効いた出汁が揚げた豆腐と良く合います。

950円

(税込1,045円)

冷たい蕎麦

天せいろ

特大の頭付きのエビと野菜の天ぶらの川上庵自慢の一品。上にはエビが二尾、並にはエビが一尾付きます。

上 2,500円
(税込2,750円)
並 2,000円
(税込2,200円)

穴子と夏野菜の天せいろ (数量限定)

ふわふわの穴子、蒸して甘味を増したとうもろこし、油との相性の良いジューシーな丸茄子、万願寺とうがらし等の天ぶら盛り合わせです。

2,300円
(税込2,530円)

かき揚げ天せいろ

軽くサクサクした衣と海老・カボチャ・レンコン等の素材の味が楽しめる、ボリュームたっぷりの一品です。

1,900円
(税込2,090円)

鴨せいろ

冷たいお蕎麦を温かい鴨汁につけてお召し上がりください。国産合鴨ロース肉とお蕎麦を鴨のだしが効いたつけ汁で。

2,200円
(税込2,420円)

鴨煮込みせいろ (数量限定)

じっくり煮込んだ鴨、焼いた葱、そばの相性は二重丸。冷たいお蕎麦を温かい鴨汁につけてお召し上がり下さい。

2,200円
(税込2,420円)

石窯焼き茄子のぶっかけそば

香ばしく焼いた茄子に薬味とそばを絡めてお召し上がりください。

1,600円
(税込1,760円)

おろしそば

大根おろしがたっぷり乗った冷たいどんぶりのお蕎麦です。

1,270円
(税込1,397円)

クルミだれせいろ

くるみの名産地信州ならではの味。クリーミーなタレはそばによく合います。

1,300円
(税込1,430円)

十割太打ち田舎せいろ (数量限定)

そば粉の味と香りがそのまま味わえます。

1,300円
(税込1,430円)

せいろ

粗挽き感、コシと香りのあるもりそばです。

1,000円
(税込1,100円)

追加

せいろ

+500円
(税込550円)

十割太打ち田舎せいろ

+800円
(税込880円)

※追加のせいろは一枚以上ご注文いただいた方への奉仕価格となっております。

温かい蕎麦

※お蕎麦は全て、半分の量でもお作り出来ます。

天ぶらそば

特大の海老と野菜天ぶらは、
そばと別皿でお出し致します。

上 2,600円

(税込2,860円)

並 2,100円

(税込2,310円)

穴子と夏野菜の天ぶらそば (数量限定)

ふわふわの穴子、蒸して甘味を増したとうもろこし、
油との相性の良いジューシーな丸茄子、
万願寺とうがらし等の天ぶら盛り合わせです。

2,400円

(税込2,640円)

かき揚げ天そば

軽くサクサクした衣と海老・カボチャ・レンコン等の
素材の味が楽しめる、ボリュームたっぷりの一品です。

2,000円

(税込2,200円)

鴨南そば

国産鴨ロース肉とお蕎麦を鴨のだしが効いたかけ汁で。

2,300円

(税込2,530円)

鴨煮込みそば (数量限定)

じっくり煮込んだ合鴨肉とお蕎麦を鴨のだしが
効いたかけ汁で。

2,300円

(税込2,530円)

石窯焼き茄子のそば

香ばしく焼いた茄子に薬味とそばを絡めて
お召し上がりください。

1,700円

(税込1,870円)

揚げもちそば

揚げた熱々のおもちが温かいお蕎麦によく合います。

1,400円

(税込1,540円)

かけそば

せいろと同じくお蕎麦と出汁の味がよくわかる一品です。

1,100円

(税込1,210円)

丼もの (お昼限定)

※丼ものは売り切れ次第終了となりますので
ご了承ください。

大海老天井と一口そば

大きな海老と野菜の天ぶらが乗った
ボリュームのある天井です。

1,800円

(税込1,980円)

かき揚げ天井と一口そば

カボチャ、レンコン、海老等の具沢山のかき揚げに
自家製の天井のタレをかけました。食べこたえ十分です。

1,800円

(税込1,980円)

一口そばは、冷たいおろしそばか
温かいかけそばからお選び頂けます。

小野菜天井

サクッと揚がった野菜の天ぶらがタレと絡まって絶妙です。

全てのお蕎麦に
+500円(税込550円)で「小野菜天井」を
お付けできます。

川 夜の献立

※17時以降サービス料として、10%を頂戴いたします。

季節のおすすめ

泉州水なすと冬瓜の浅漬け 850円

瑞々しいジューシーな泉州水なすの浅漬けは辛子をつけて、
シャッキリとした食感が楽しい冬瓜の浅漬けは、
おろし生姜でさっぱりとご賞味ください。 (税込935円)

とうもろこしの石窯醤油焼き 950円

甘みの強い蒸しとうもろこしを、
特製醤油タレをかけて石窯で焼き上げます。
夏といたら焼きとうもろこし。夏の味覚を是非。 (税込1,045円)

グリーンアスパラと 1,350円

アーモンドのサラダ (税込1,485円)

アスパラと香ばしいアーモンドをさっぱりドレッシングで。

石窯焼きカツオのたたき 1,550円

注文ごとに旬のカツオを450度以上の高温の石窯で
さっと炙ります。皮まで美味しく炙ったカツオを
自家製の土佐酢ジュレ、薬味と共にお召し上がりください。 (税込1,705円)

稚鮎の天ぷら 1,400円

旬の稚鮎の天ぷらです。
そのままでもお塩を付けても美味しくお召し上がり頂けます。 (税込1,540円)

谷中生姜の肉巻き2種 1,450円

牛肉と豚肉を谷中生姜に巻いて焼き上げました。
肉の旨味を谷中生姜の辛味が引き立てます。
手作り梅味噌またはお塩をつけて。 (税込1,595円)

冷菜

葉野菜とナッツのサラダ

香ばしいナッツとオリジナルドレッシングが葉野菜と良く合います。

1,400円
(税込1,540円)

信州前菜三点盛り

くらかけ豆、ひとり娘、野沢菜の人気三点盛り。

1,200円
(税込1,320円)

くらかけ豆

信州産の青豆の一種。枝豆に似ている味わい深い美味しさです。

600円
(税込660円)

ひとり娘

信州産の大豆の一種。ほのかな甘みと旨みが広がります。

600円
(税込660円)

野沢菜

信州特産の野沢菜漬けです。

650円
(税込715円)

青身魚のカルパッチョ

香り良い国産レモンをたっぷりかけたカルパッチョです。玉葱スライスとご一緒に。

1,850円
(税込2,035円)

板わさ

そば屋の定番です。

800円
(税込880円)

鴨ロースのたたき

国産厳選鴨使用。鮮度抜群の鴨だから出来る一品。

1,560円
(税込1,716円)

自家製本にがりすくい豆腐

信州の自然豊かな恵みを感じられる一品です。

900円
(税込990円)

長芋の蕎麦つゆ一夜漬け

さっぱり、わさびと一緒に。

790円
(税込869円)

インゲンのくるみ味噌和え

2種のインゲンを自家製の田楽味噌とペースト状のくるみを合わせた特製ダレです。

900円
(税込990円)

ホッキ貝とわけぎのぬた

食感と旨みのあるホッキ貝を自家製酢味噌とご一緒に。

1,100円
(税込1,210円)

自家製ぬか漬けの盛り合わせ

毎日丁寧にぬかをまぜています。

880円
(税込968円)

もずくの酢の物

自家製の土佐酢に漬けました。さっぱりと、お口直しに。

860円
(税込946円)

蒸し鶏の焦がし醤油ネギ油かけ

柔らかく蒸しあげた鶏肉を風味豊かなネギソースで。

1,000円
(税込1,100円)

豆腐の味噌漬け バケット添え

チーズのような濃厚な味わいを
お試しください。

900円
(税込990円)
バケット追加
2枚 100円(税込110円)

温菜

鴨焼き

国産厳選鴨ロースの炙り焼き。
鴨油で焼いた葱とどうぞ。

1,760円
(税込1,936円)

だし巻き玉子

特製あんかけでお召し上がりください。

990円
(税込1,089円)

生麩の田楽

京都直送の生麩です。
信州産の白ごまとクルミの甘味噌で。

900円
(税込990円)

自家製そば味噌

信州味噌、そば粉、鴨肉のミンチ、根菜を加え練りました。
そば前の定番。

800円
(税込880円)

季節のレンコン蒸し饅頭

レンコン生地で季節の野菜を包みました。
出汁餡でお召し上がりください。

1,320円
(税込1,452円)

川エビの唐揚げ

カラッと揚げた香ばしい川エビはおつまみの定番です。

870円
(税込957円)

そばがき

そば粉の味がわかる一品です。特選醤油と薬味で。

990円
(税込1,089円)

彩り野菜の温製サラダ

素揚げしたホカホカの野菜を特製ドレッシングで。
川上庵の定番サラダ。

1,500円
(税込1,650円)

レンコンの牛肉巻き焼き

シャキシャキのレンコンと牛肉を自家製の甘辛ダレで。

2,500円
(税込2,750円)

揚げたて厚揚げ豆腐

自家製絹豆腐を使用。表面はカリッと、中はクリーミー。
オーダーをいただいてから揚げています。

880円
(税込968円)

豆腐と茄子の揚げ出し

旨みの効いた出汁が揚げた豆腐と良く合います。

950円
(税込1,045円)

豆腐の鉄板焼き

豆腐ステーキに小角長芋とちざり大葉を乗せ
生醤油で仕上げました。

920円
(税込1,012円)

蒸し豆腐

すくい豆腐に豆乳を加え、さらに蒸し、旨みを
凝縮させました。薬味とご一緒に。

940円
(税込1,034円)

石窯料理

余計な手を加えずシンプルに調理するKAWAKAMI-AN TOKYOの石窯料理は、450度以上の高温で焼き上げるので、外は香ばしく、中はしっとりと仕上がります。また短時間で焼き上げるので、余分な水分の蒸発を防ぎ素材の旨みを通しません。香り豊かな旨みたっぷりの石窯料理を是非ご賞味ください。

焼き茄子 890円
(税込979円)
高温の石窯で焼いた、香ばしくジューシーな熱々の茄子。日本酒が合います。

高原レタスの石窯焼きサラダ 1,150円
(税込1,265円)
南部鉄器で焼き上げる熱々のサラダ。ロメインレタスの食感、野菜の甘さをお楽しみください。

根菜ときのこの石窯焼き 1,100円
(税込1,210円)
ほっくりとした蓮根、ネっとりとした里芋、シャキッとした柳まつたけの3種の野菜焼きです。

石窯焼きさつまいも 800円
(税込880円)
表面は香ばしく、中はねっとり。

サバの味噌漬け焼き 1,320円
(税込1,452円)
脂ののったサバと香ばしい自家製信州味噌がよく合います。

鮮魚のふっくら塩釜焼き 1,740円
(税込1,914円)
真昆布と塩釜で魚を包み旨みを閉じ込めました。

信州いわなの石窯焼き 1,270円
(税込1,397円)
ハヶ岳の清流で育ったイワナです。お塩とスダチで。

焼き豚バラ肉のポン酢かけ 1,100円
(税込1,210円)
石窯で香ばしく焼いた豚肉を特製おろしポン酢で。

牛ハツとハラミの香味醤油焼き 1,800円
(税込1,980円)
サイコロステーキです。生春菊とわさびで。

牛テールの炙り焼き 2,000円
(税込2,200円)
ゆっくり煮込んだ牛テールを香ばしく炙りました。

信州ソーセージとベーコンの鉄板焼き 1,900円
(税込2,090円)
信州直送のチューリンガーとベーコンを焼長芋とご一緒に。

**信州太郎ポークの
スペアリブ味噌漬け焼き** 1,600円
(税込1,760円)
特製味噌ダレに漬け込んだ豚肉を焼きました。生七味がよく合います。

煮物

ふろふき大根のそば味噌のせ
厳選した青首大根をじっくり煮込みました。
950円
(税込1,045円)

豚の角煮
豚肉と大根を特製の出し汁でじっくり煮込み、
そば屋の角煮。
1,800円
(税込1,980円)

揚げ物

野沢菜の天ぷら
長野の家庭では、よく食べられる郷土料理。
850円
(税込935円)

レンコンと海老のはさみ揚げ
エビのすり身をレンコンで挟んでしっかり揚げました。
1,100円
(税込1,210円)

レンコンの和牛はさみ揚げ
甘味があり歯切れの良いレンコンで
和牛をはさんだ天ぷらを土佐酢でお召し上がりください。
1,900円
(税込2,090円)

鶏ももの蕎麦粉揚げ
鶏もも肉をそば粉でカリッと揚げました。
1,480円
(税込1,628円)

天ぷらの盛り合わせ
季節野菜と頭付き大海老の天ぷら盛り合わせ。
2,500円
(税込2,750円)

冷たい蕎麦

せいろ
粗挽き感、コシと香りのあるもりそばです。
1,000円
(税込1,100円)

クルミだれせいろ
くるみの名産地信州ならではの味。
クリーミーなタレはそばによく合います。
1,300円
(税込1,430円)

おろしそば
大根おろしがたっぷり乗った冷たいどんぶりの
お蕎麦です。
1,270円
(税込1,397円)

石窯焼き茄子のぶっかけそば
香ばしく焼いた茄子に薬味とそばを絡めて
お召し上がりください。
1,600円
(税込1,760円)

十割太打ち田舎せいろ (数量限定)
そば粉の味と香りがそのまま味わえます。
1,300円
(税込1,430円)

冷たい蕎麦つづき

天せいろ

特大の頭付きのエビと野菜の天ぶらの川上庵自慢の一品。上にはエビが二尾、並にはエビが一尾付きます。

上 2,500円
(税込2,750円)
並 2,000円
(税込2,200円)

鴨せいろ

冷たいお蕎麦を温かい鴨汁につけてお召し上がりください。国産合鴨ロース肉とお蕎麦を鴨のだしが効いたつけ汁で。

2,200円
(税込2,420円)

鴨煮込みせいろ (数量限定)

じっくり煮込んだ鴨、焼いた葱、そばの相性は二重丸。冷たいお蕎麦を温かい鴨汁につけてお召し上がり下さい。

2,200円
(税込2,420円)

追加

せいろ

+500円
(税込550円)

十割太打ち田舎せいろ

+800円
(税込880円)

※追加のせいろは一枚以上ご注文いただいた方への奉仕価格となっております。

温かい蕎麦

かけそば

せいろと同じくお蕎麦と出汁の味がよくわかる一品です。

1,100円
(税込1,210円)

揚げもちそば

揚げた熱々のおもちが温かいお蕎麦によく合います。

1,400円
(税込1,540円)

石窯焼き茄子のそば

香ばしく焼いた茄子に薬味とそばを絡めてお召し上がりください。

1,700円
(税込1,870円)

鴨南そば

国産鴨ロース肉とお蕎麦を鴨のだしが効いたかけ汁で。

2,300円
(税込2,530円)

天ぷらそば

特大の海老と野菜天ぷらは、そばと別皿でお出し致します。

上 2,600円
(税込2,860円)
並 2,100円
(税込2,310円)

鴨煮込みそば (数量限定)

じっくり煮込んだ合鴨肉とお蕎麦を鴨のだしが効いたかけ汁で。

2,300円
(税込2,530円)

お蕎麦は全て、半分の量でもお作り出来ます。

デザート

そば粉の鯛焼き

粗挽きのそば粉で作った皮が特徴です。
そば粉の甘さとあんこが絶妙です。

1匹 330円
(税込363円)

わらびもち

本わらび粉を使用のもっちりとしたわらびもちです。
黒みつをかけてお召し上がりください。

770円
(税込847円)

杏仁豆腐

牛乳を使ったミルク感たっぷりのなめらかな杏仁。

770円
(税込847円)

クリームあんみつ (抹茶・バニラ)

信州小布施産の栗虎の子と

自家製黒みつを使用したオリジナル。

抹茶かバニラのアイスクリームをお選びください。

1,200円
(税込1,320円)

川上庵ブレンドコーヒー (ホット/アイス)

酸味と苦味の絶妙なバランスがとれた
オリジナルブレンド

600円
(税込660円)

黒糖そば茶ラテ (ホット/アイス)

香り豊かなそば茶をラテに。ほんのり甘く

600円
(税込660円)

川

お飲物

※17時以降サービス料として、10%を頂戴いたします。

ビール

サッポロ黒ラベル《生》 ジョッキ 720円 小 530円
大人の★生 (税込792円) (税込583円)

SORACHI 1984《生》 ジョッキ 820円 小 630円
北海道産伝説の (税込902円) (税込693円)
ホップ「ソラチエース」だけを使ったビール

サッポロラガービール“赤星”《中瓶》 950円
赤星という愛称で酒場で愛されるビール (税込1,045円)

ハートランド《中瓶》 950円
素にこだわりを。素をそのままに (税込1,045円)

サッポロプレミアムアルコールフリー 630円
(税込693円)

グラスワイン

【泡】ピアンカヴィーニャ プロセッコ《イタリア》 1,050円
海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡 (税込1,155円)

【白】モンカロ マルケ ピアンコ 880円
オーガニック《イタリア》 (税込968円)
爽やかな飲み口

【赤】スルキ ロッソ《イタリア》 880円
南西サルディーニャが生み出すミネラルとエレガンスを (税込968円)
感じさせるワイン

オリジナル

蕎麦茶ハイボール 750円
香ばしい蕎麦屋のハイボール (税込825円)

自家製レモンサワー 800円
しっかり酸っぱいレモンサワー (税込880円)

自家製すだちサワー 800円
国産ジンをベースにすだちの香り高くスッキリと (税込880円)

粒生胡椒のジンソーダ 750円
塩漬けした生胡椒の旨味をきりとしたジンソーダで (税込825円)

焼酎

※デキャンタのご用意もございます。

【蕎麦】佐久乃花 そば焼酎《信州白田》 700円
信州と言えば「蕎麦」。心地良い香りがおすすめ (税込770円)

おすすめ そば湯割り

蕎麦屋ならではの飲み方、
ぜひ蕎麦焼酎のそば湯割りを楽しみください。

【麦】一粒の麦25°《鹿児島》 700円
麦の香味がやわらかく広がる麦焼酎 (税込770円)

【芋】白麹旭萬年《宮崎》 800円
家族で醸すこだわり小蔵の芋焼酎。
蒸芋の味わいの本格派 (税込880円)

ストレート、ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割り、蕎麦茶割りのご用意しております

信州の地酒

※2合のご用意もございます。

	グラス	1合
佐久乃花 辛口本醸造 <佐久> 程よい旨みと辛さの本醸造。蒸溜もよし	730円 (税込803円)	850円 (税込935円)
水尾 辛口吟醸 <飯山> 冷やではキレ良く、燗では香り豊かでまろやかな酒	840円 (税込924円)	970円 (税込1,067円)
マルト 純米生酛造り <佐久穂> 「日が昇る」という意味を持つ縁起の良い銘柄名。冷やも燗もよし	950円 (税込1,045円)	1,120円 (税込1,232円)
明鏡止水 純米 垂氷 <佐久> 冷やよし、燗よし。飲み手を選ばない王道純米	1,080円 (税込1,188円)	1,270円 (税込1,397円)
澤の花 ささら 超辛口純米吟醸 <佐久> 茶やかですっきりとした香りが印象的。キレがありサラサラ飲める超辛口。	1,030円 (税込1,133円)	1,210円 (税込1,331円)
亀の海 純米大吟醸 金紋錦 <佐久> 香りの質や味わいの秀逸な純米大吟醸	1,480円 (税込1,628円)	1,720円 (税込1,892円)

しぼりたて樽生酒 DRAFT SAKE

蔵でしか味わえなかった搾りたての風味やフレッシュ感を
楽しんでいただける新しい形の生酒。

御湖鶴酒造 <諏訪市> 御湖鶴 純米吟醸	1,100円 (税込1,210円)
-------------------------	----------------------

雑味が少なく、透明感やふくらみを感じるお酒

全国の銘酒

※2合のご用意もございます。

	グラス	1合
埼玉 上尾 彩采(SARA)純米吟醸 香り・甘味・酸が彩る立体的な味わい。 蔵渾身の一本	1,080円 (税込1,188円)	1,370円 (税込1,507円)
新潟 阿賀町 麒麟山 超辛口 すっきりとした抜群のキレ。 飲み飽きしない食中酒	840円 (税込924円)	970円 (税込1,067円)
宮城 大崎 あたごのまつ 鮮烈辛口 切れ味抜群の辛口本醸造。冷やよし燗よし	740円 (税込814円)	860円 (税込946円)
広島 黒瀬町 賀茂金秀 特別純米13 原酒で13度と低アルコールながら、 米の旨味をしっかりと味わえるお酒	980円 (税込1,078円)	1,320円 (税込1,452円)
奈良 三輪 みむろ杉 純米吟醸 山田錦 平均年齢20代の若い造り手達が醸す 注目のお酒。雑味のないきれいな味わい	1,030円 (税込1,133円)	1,210円 (税込1,331円)

利き酒セット	2種 1,050円(税込1,155円)
お好きな酒をお選びいただけます。	3種 1,580円(税込1,738円)

異なる地酒を利き比べ、「お気に入りの一本」を見つけてください。

ボトルワイン

泡 | **ピアンカヴィーニャ プロセッコ スプマンテ** 6,500円
 産地:イタリア ヴェネト 品種:グレラ (税込7,150円)
 海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

白 | **モンカロ マルケ ビアンコ オーガニック** 4,500円
 産地:イタリア マルケ 品種:トレッピアーノ、パッセリーナ (税込4,950円)
 爽やかな飲み口

ドメヌ ド グールガゾー シャルドネ 5,800円
 産地:フランス ラングドック・ルーション 品種:シャルドネ (税込6,380円)
 程よいボリュームと柔らかな果実味

ドメヌ デ グラス レゼルヴァ 6,700円
ソーヴィニヨン・ブラン レイダ (税込7,370円)
 産地:チリ レイダ・ヴァレイ 品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 キレの良い酸とタイトな骨格

カピテル フォスカリーノ 9,000円
 産地:イタリア ヴェネト 品種:ガルガーネガ、シャルドネ (税込9,900円)
 フィネスがあり複雑かつ豊かな味わい

赤 | **スルキ ロッソ** 4,500円
 産地:イタリア サルディーニャ 品種:カリニャーノ (税込4,950円)
 南西サルディーニャが生み出すミネラルとエレガンスを感じさせるワイン

グレネリー グラス コレクション シラー 5,400円
 産地:南アフリカ ステレンボッシュ 品種:シラー (税込5,940円)
 和食に寄り添う優しいシラー

ウルトラヴァイオレット 7,000円
カベルネ・ソーヴィニヨン (税込7,700円)
 産地:カリフォルニア 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
 凝縮感のある果実味と心地よい余韻

ベティッグ ヴィーノ デ リージョン 8,400円
ピノ・ノワール (税込9,240円)
 産地:チリ 品種:ピノ・ノワール
 冷涼なテロワールが生み出す緻密で上品なワイン

信州のワイン

泡 | **酵母の泡 龍眼** 6,000円
 産地:長野 品種:龍眼 (税込6,600円)
 料理に優しく寄り添うスパークリング

白 | **スイス村ワイナリー** 5,500円
ソーヴィニヨン・ブラン ドゥジェーム (税込6,050円)
 産地:長野県池田町 品種:ソーヴィニヨン・ブラン
 池田町青木原産ソーヴィニヨン・ブラン100%使用 ジューシーな味わい

安曇野 ボーブラン 6,800円
 産地:長野 (税込7,480円)
 品種:カベルネ・フラン、メルロー、山葡萄、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティヴェルド
 カベルネフラン、メルロー等の黒ブドウ主体のブランドノワール

ソラリス 千曲川シャルドネ 8,700円
 産地:長野県小諸市 品種:シャルドネ (税込9,570円)
 小諸のテロワールが表現された透明感のあるワイン

ソラリス ル シエル 14,000円
 産地:長野県小諸市 (税込15,400円)
 品種:シャルドネ、信濃リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン
 ルシエルの畑のフィールドブレンド ボリューム感のある生き生きとした果実味

赤 | **たかやしろ メルロー** 5,000円
 産地:長野 品種:メルロー (税込5,500円)
 フレッシュな果実味

楠ワイナリー マスカット ベーリーA 6,800円
 産地:長野県須坂市 品種:マスカット ベーリーA (税込7,480円)
 柔らかなタンニンと優しい果実味

ソラリス ユヴェンタ 9,000円
 産地:長野県千曲川流域 (税込9,900円)
 品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
 優しい味わい 若いうちから楽しめるワイン

ファンキーシャトー 15,000円
ラブルミエール フォア 50&50 (税込16,500円)
 産地:長野県上田市 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
 自然発酵・無濾過 旨さの詰まった優しい味わい

果実酒・ヨーグルト酒

埼玉上尾 北西酒造

梅乃酒

越生(おごせ)梅林の梅の実を使用した日本酒仕込みの
甘さ控えめな梅酒

850円
(税込935円)

梨乃酒

伊奈産の高級大玉和梨「黄金の幸」使用。
梨のみずみずしい甘みと純米酒の旨み

850円
(税込935円)

宮城 大崎 新澤醸造

超濃厚ヨーグルト酒

大崎市田尻産の貴重なハートフルジャージー牛乳を
ふんだんに使用した濃厚でクリーミーな味わい
お酒の弱い方にもロックスタイルなどでお楽しみ頂けます

800円
(税込880円)

ストレート、ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割りのご用意もしております

ウィスキー

デュワーズ ホワイトラベル

スムーズな味わいと華やかな香りはハイボールに最適。

790円
(税込869円)

スペシャルリザーブ

キーモルトに白州を使用した高品質ウィスキー。

900円
(税込990円)

ジャパニーズウィスキー

詳細はスタッフにお訊ね下さい。

ストレート、ロック、ソーダ割り、水割りのご用意もしております

ソフトドリンク

川上庵ブレンドコーヒー 〈ホット/アイス〉

酸味と苦味の絶妙なバランスがとれた
オリジナルブレンドコーヒー

600円
(税込660円)

黒糖そば茶ラテ 〈ホット/アイス〉

香り豊かなそば茶をラテに。ほんのり甘く

600円
(税込660円)

信州産白ぶどうジュース

650円
(税込715円)

信州産りんごジュース

650円
(税込715円)

ウーロン茶

420円
(税込462円)

コカ・コーラ

420円
(税込462円)

ジンジャーエール 〈甘口/辛口〉

420円
(税込462円)

ペリエ

750ml 1,110円
(税込1,221円)