

雄大な浅間山の南麓の標高九四〇mから一二〇〇mを

軽井沢高原と呼び、高原野菜の栽培が盛んです。

昼夜の気温の差が大きいので野菜が甘くやわらかく

育ちます。軽井沢高原野菜のみずみずしい野菜を

天ぷらで堪能ください。

軽井沢高原野菜

家送
農直

新鮮野菜
こだわりの有機栽培



単品

茶そば

(一人前)
(一・五人前)

六二〇円(税別)
七二〇円(税別)

京都産抹茶の茶蕎麦
鮮やかな色調と爽やかな
風味が生きた茶そばです。

単品

特選天ぷら

・海老天
・軽井沢野菜

五九〇円
(税別)

*生育や仕入れ状況により軽井沢野菜の内容が変更になる場合がございます。

特選
素材

軽井沢高原野菜の天ぷらと 茶そばの天ざる

1,180円(税別)

かなながら

春の彩り御飯

特選春菊を贅沢に使用したうどんと
彩り豊かな春の味わい御飯

春彩御飯

しゅんさい

1,180円
(税別)

特選春菊のハーフうどん



天ぷら三種

春彩御飯
金揚げしらす
金揚げ桜海老
煮あさり
綿糸玉子

春の味覚が詰まった籠料理

おすすめ

花かご懐石

1,380円
(税別)



茶碗蒸し

あんみつ

軽井沢野菜の
天ぷら

出汁巻玉子

旬の小鉢

ハーフ彩り丼
金揚げしらす
金揚げ桜海老
煮あさり
綿糸玉子

春菊のサラダ

特選 素材

岩手県住田町
水野さんの春菊

一般の春菊よりも
柔らかくえぐみや
苦味が少なく
生でも美味しい



静岡産
しらす

駿河湾の深海と
富士山の恵みを
豊富に蓄えた
しらす



Strawberry Parfait 2020

チョコアイス

チョコマカロン

フレーク

チョコプリン

チョコレート
いちごパフェ
680円(税別)

ストロベリー
クリームアイス
280円(税別)

セット
ドリンクバー
Set Drink Bar

.....
190円(税別)

*写真と容器が異なります。

いちごソース
練乳

ストロベリー
クリームアイス

フレーク

いちごソース
フレーク

いちご練乳
パフェ
680円(税別)

プチいちご
パフェ
480円(税別)

いちごプリン