

赤

Redwine

ワイン

当館オリジナルワイン

ホテル鷺乃湯（赤）

人気の信州、塩尻産のオリジナルワイン。日当たりがよく、湿度が低く、ワインの発酵にはまさに最適な土地。飲み口も爽やかなフルーティーなワイン。会席料理にワインの組み合わせも意外なほどおいしい関係です。

720ml

3,000円

(税別)

300ml

1,800円

(税別)

2

（フランス・ブルゴーニュ産）ミディアム・辛口ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

3,500円

(税別)

3

（フランス・エロー産）ミディアム・中甘口シャヴリエ・デュ・ヤード

3,500円

(税別)

4

（フランス・マルボー産）ミディアム・辛口セグラ

8,900円

(税別)

白

Whitewine

ワイン

当館オリジナルワイン

ホテル鷺乃湯（白）

お食事と一緒に、くつろぎのひとときに白ワインをどうぞ。

720ml

3,000円

(税別)

300ml

1,800円

(税別)

3

（フランス・ブルゴーニュ産）ミディアム・辛口シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンマン

5,600円

(税別)

1

（フランス・ブルゴーニュ産）ミディアム・中辛口マコン・ヴィラージュ

3,500円

(税別)

2

（ドイツ・ナーエ産）ミディアム・中甘口ブルク・ライヤー

4,200円

(税別)

Nagano Wine

長野県産ワイン各種取り揃えております。

別途ワインリストをご覧ください。

女性におすすめ

当館オリジナル

レトロカクテル

700円

(税別)

鷺乃湯オリジナルカクテル。諏訪のにごり発泡酒を飲みやすくカクテルにしました。和食にいたり、女性の方にもオススメのカクテルです。

焼酎オリジナルサワー

各種 600円

(各税別)

信州の特産品を当館オリジナルブレンドで仕上げました。他では味わえないオリジナルサワー、旅の思い出に是非ご賞味ください。

りんごサワー

カリんサワー

ブルーベリーサワー

真澄の梅酒

●アルコール度14度

ボトル 4,000円

グラス 600円

(各税別)

喜久水 かりん酒

●アルコール度10度

ボトル 4,000円

グラス 600円

(各税別)

信州夢 りんご酒

●アルコール度11度

ボトル 2,500円

グラス 600円

(各税別)

お飲物のご案内

信州ワインをはじめ、お料理に合うワインを白赤など多数ご用意しております。

1

（フランス・ボルドー産）ミディアム・辛口ビーエス・ボルドー・ルージュ

3,500円

(税別)

2000年前にナリエ地方では、ブルーボトルに販路を伸ばして、ました。伝統と歴史を伝えるために当時のボトルを復活させた逸品。味わいはフレッシュさ、フルーティーでアルコール度数も8%前後の優しいワイン。癒し系ワインです。

1

（フランス・ブルゴーニュ産）ミディアム・中辛口マコン・ヴィラージュ

3,500円

(税別)

2

（ドイツ・ナーエ産）ミディアム・中甘口ブルク・ライヤー

4,200円

(税別)

長野県 原産地呼称認定制度ワイン

長野県原産地呼称管理制度とは、香り、味、色など消費者の目録も取り入れ、「栽培方法」「生産方法」「味覚」の観点から厳しい審査を実施。全国でトップクラスの生産量を誇る長野県産農産物の品質の良さをブランドとしてアピールするため、2002年にスタート。これまでにワインをはじめ日本酒、米、焼酎、シードルなどが認定され、認定品にはマークが表示されています。

信州は果物の宝庫。選りすぐりの果実を焼酎に漬けてみました。お好みの味をまずはグラスでお試しください。

信州果実酒

3種類

飲み比べセット 1,300円

(各税別)

さらに追加でお好みの銘柄はグラス単位(630円)税別・サービス料別でご用意しております。

サイドメニュー

Side Menu

スモークチーズ

700円

(税別)

信州ハケ岳原村産。上質な桜のチップを使い6時間かけて1本1本じっくりとスモークした手作りの品。当館売店にて販売中。

漬物盛り合わせ

ラストオーダー 21:00

1,000円

(税別)

おにぎり (2個)

ラストオーダー 21:00

400円

(税別)

Dessert

デザート

りんごシャーベット

300円

(税別)

信州といえはりんご。特産のりんごを使ったシャーベット。ジュースで爽やかな風味をお楽しみください。

フルーツ盛り合せ

1,500円

(各税別)

採れたて旬のフルーツ盛り合せ。女性にも好評。ワインとの相性も抜群です。

厳選素材

当館一番人気

霜降り馬刺

1,800円

(税別)

淡泊で癖のない柔らかいロースを刺身で。鮮度がおいしさの決め手です。

信州牛石焼きステーキ (120g)

3,600円

(税別)

信州牛しゃぶしゃぶ (120g)

3,600円

(税別)

信州の味覚

国産ウナギの温泉蒸籠蒸し

1,800円

(各税別)

炭火で焼き上げた鰻をさらに当館自慢の源泉で蒸し上げたところろけような味わいを是非一度ご賞味ください。

鯉の洗い

800円

(税別)

新鮮な鯉の身に熱湯をさっとかけ、氷水で冷やして作る鯉の洗いは、身が引き締まり、生臭さや余分な脂肪分がとれ、歯ざわりも良い。酢味噌がワザビ醤油で。

Special Menu

信州の旨いもん

ここでしか味わえないあの味この味

信州牛にわかさぎ、馬刺し、鰻、果物。どれもとれたて新鮮な味をご用意いたしました。ご当地で味わう、その土地ならではの食材はひと味違います。

ラストオーダー 19:30

サービス料 10% 消費税は別途となります。

信州牛しゃぶしゃぶ (120g)

3,600円

(税別)

信州牛しゃぶしゃぶ (120g)

3,600円

(税別)

ワカサギと川エビの天麩羅

1,000円

(各税別)

鹿肉の大和煮(鹿食免)

800円

(各税別)

鯉の旨煮

1,000円

(各税別)

岩魚の塩焼き

1,000円

(各税別)

岩魚の骨酒

1,800円

(各税別)

海鮮お造り盛合せ (一人前)

1,500円

(各税別)