



酒処 諏訪

蔵元が数多く点在する諏訪地方は日本でも有数の酒処。歴史は古く、これまでも多くの銘酒を世に送り出してきました。それぞれがこだわりをもって仕込んだ清酒は、味・香りも様々。お好みの味を探してみてください。

諏訪の酒蔵五社のお酒を一度に楽しめるお試しセット。
1人じゃ飲みきれない。どのお酒が自分の好みかわからない。
そんなご要望にお応えし、ご用意致しました。

諏訪の
銘酒を
呑み比べ
きき酒セット
5種類 1,100円

さらに追加でお好みの銘柄は1合単位660円(サ別・税込)でご用意しております。



◆宮坂醸造

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」に由来する真澄で有名。優良酵母「協会7号」の発祥蔵としても知られる。数々の清酒品評会で抜群の成績を残す。銘柄の豊富さ、すっきりとした辛口で人気。

◆舞姫酒造

明治時代は亀泉の銘酒でしたが、大正天皇のご即位の大典を記念し、舞姫に。甘口でもなく、辛口でもない。甘・辛・酸・苦・渋の五味が程良く調和した味が人気。

◆麗人酒造

麗人の如き酒を醸したいという願いをこめて命名された。蔵独自の味を追求し、長期熟成酒にも力を入れている。地ビール、焼酎、リキュールも製造。

◆伊東酒造

平家物語より命名した「横笛」は伊東深木画伯の描く紅梅の図がトレードマーク。コクのあるまろやかな風味が人気。

◆舞姫酒造

明治時代は亀泉の銘酒でしたが、大正天皇のご即位の大典を記念し、舞姫に。甘口でもなく、辛口でもない。甘・辛・酸・苦・渋の五味が程良く調和した味が人気。

◆麗人酒造

麗人の如き酒を醸したいという願いをこめて命名された。蔵独自の味を追求し、長期熟成酒にも力を入れている。地ビール、焼酎、リキュールも製造。

◆伊東酒造

平家物語より命名した「横笛」は伊東深木画伯の描く紅梅の図がトレードマーク。コクのあるまろやかな風味が人気。

水清らかなる処に銘酒あり。
旅の愉しみの一つは、ご当地の味覚を心ゆくまで味わうこと。
信州諏訪は山紫水明の郷。澄んだ空気と清らかな水、
気候風土が育んだ味覚の宝庫。どこにもない、当館ならではの
自慢の一品の数々をお楽しみください。

信州のうまい酒

ラストオーダー
21:30

サービス料 10%
は別途となります。



霧ヶ峰の伏流水で仕込んだ
諏訪の地酒



日本酒
お酒(1合) 550円

諏訪湖周の地酒
選りすぐり

飲み切りサイズの180ml

みちたり 神 渡 純米吟醸原酒 ●日本酒度プラス2	1,100円
まいひめ 舞 姫 吟醸 杜乃舞 ●日本酒度プラス3	1,100円
ますみ 真 澄 辛口ゴールド ●日本酒度プラス3	660円
よこふえ 横 笛 限定生貯蔵酒 高島城 ●日本酒度プラス3	770円



信州霧ヶ峰高原の伏流水と諏訪の
温泉水から誕生した美味しい地ビール。

Reneu(レノイ)
330ml 各 990円

「ゴールドエンジェル」 柑橘系ホップのフルーティーな 香りと爽やかな苦味が調和した、 アメリカンゴールドエンジェルです。	「ホワイトエンジェル」 小麦麦芽の優しい味わい、 柑橘系ホップのフルーティーな 香りと爽やかな苦味が調和した、 軽やかなホワイトエンジェル。	「レッドエンジェル」 麦芽のコクと甘み、ホップの 心地よい苦味が調和した、 軽やかな口あたりのジャー マンスタイルレッドエンジェル。
---	--	--

吟醸 「辛口の極」 ●日本酒度プラス9 長野県産の酒造好適米を全量使用し、飲み飽きることのないすっきり爽やかな辛口吟醸酒です。	本醸造「葵」 ●日本酒度プラス5 諏訪のゆかりの松平忠輝公にちなんだ当館オリジナル本醸造酒。	純米吟醸 高天「生」 ●日本酒度プラス1 せいけくな吟醸仕込みのすっきりとしたフルーティーな生酒です。フルーティーな香り、冷酒でお出しにがりくさいます。	本醸造生酒 真澄「生酒」 ●日本酒度プラス0 寒仕込みの新酒を低温貯蔵庫で熟成させ、加熟処理を一切せず、生詰した本格生酒。キリッとした冷やして、さっぱりとした味わい。	純米吟醸 夢殿 ●日本酒度プラス0 数々の品評会で輝かしい入賞歴を刻んできた一本。最高の米と技が生み出す味と香りはまさに酒の芸術品。
720ml 3,300円 300ml 1,430円	720ml 3,850円	720ml 3,850円 300ml 1,980円	720ml 3,300円 300ml 1,650円	720ml 19,800円

※清酒の甘辛の尺度は基本的に日本酒度で表します。数字が大きいほど辛く、マイナスが大きいほど甘口になります。

焼酎各種 Sho-chu ボトル 3,960円 グラス 660円	「さぎの湯」 ●アルコール度25度 本格米焼酎	「風太」 ●アルコール度25度 麦焼酎	「風太」 ●アルコール度25度 麦焼酎
720ml 3,960円 300ml 1,650円	720ml 3,960円 300ml 1,650円	720ml 3,960円 300ml 1,650円	900ml 3,960円 300ml 1,650円



霜降り馬刺
1,980円

淡泊で癖のない柔らかなロースを刺身で。鮮度がおいしさの決め手です。



信州牛石焼きステーキ (120g)
りんごを食べて生育した、信州牛の霜降りステーキ。ボリューム満点です。



国産ウナギの温泉蒸籠蒸し
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。とろけるような味わいを是非一度ご賞味ください。

鯉の洗い 880円
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。酢味噌がワサビ醤油。



厳選素材

信州牛にわかさぎ、馬刺し、鯉、果物。どれもとれたて新鮮な味をご用意致しました。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。

ここでしか味わえない
あの味この味

信州の
旨いもん

ラストオーダー
19:30

サービス料 10%
別途となります。



信州牛しゃぶしゃぶ (120g)
こだわりの霜降り信州牛。しゃぶしゃぶを3種類の鰻乃湯特製タレでどうぞ。信州に来たら一度は食べたい贅沢な逸品です。 ※お肉のみ追加 (120g / 3,300円)

諏訪の自然、風土が育んできた食文化や食材をこの機会に。旅の思い出に、信州の旨いもんをぜひ、ご賞味ください。



ワカサギと川エビの天麩羅 1,100円
長野県わかさぎは諏訪湖が発祥の地。美味で骨ごと食べられる事から健康食としても注目されています。日本各地からここ諏訪湖に釣り天狗が集まる穴釣りは、冬の風物詩です。



岩魚の骨酒 1,980円
岩魚を一匹まるごと使った贅沢なお酒です。



桜肉しゃぶしゃぶ (120g) 1,100円
信州上諏訪は古来より、馬を「桜肉」と言い馬刺しなどで食べられる食文化があります。お肉の甘みをしっかり堪能できると話題の桜肉をしゃぶしゃぶでご堪能ください。



鯉の旨煮 1,100円
昔から信州のたんばく源。信州の清水により身はしまり、臭みも少ないのが特徴。信州の結婚披露宴には欠かせない一品です。



Dessert

りんごシャーベット 770円
信州といえばりんご。丸ごと1個のりんごを使ったシャーベット。ジューシーで爽やかな風味をお楽しみください。

フルーツ盛り合せ 1,650円
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。



サイドメニュー
Side menu