

酒処 諏訪

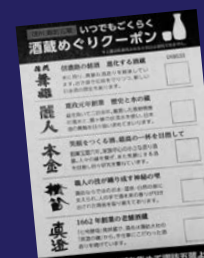
蔵元が数多く点在する諏訪地方は日本でも有数の酒処。歴史は古く、これまでも多くの銘酒を世に送り出してきました。それぞれがこだわりをもって仕込んだ清酒は、味・香りも様々。お好みの味を探してみてください。

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 1,320円

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



諏訪の酒蔵めぐりは いかがですか？

フロントにて酒蔵めぐりクーポン
好評発売中2,000円(税込)
お気軽にお問い合わせください

◆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柄でしたが、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柄でしたが、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。



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 Sake
お酒(1合) 550円
(税込・サービス料別添)

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
まふみ 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
(各税込・サービス料別添)



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1,100円



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ールです。



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ール。



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ール。

焼酎



焼酎各種

ボトル 3,960円

グラス 660円

本格米焼酎
「さぎの湯」
アルコール度25度

鸛乃湯オリジナル
「風太」
アルコール度25度

麦焼酎
「いいちこ」深薫
アルコール度25度

信州初の芋焼酎
「風太」
アルコール度25度



霜降り馬刺 1,980円

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。

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。



※写真は2名様盛りです。



信州牛しゃぶしゃぶ (120g) 3,960円

こだわりの霜降り信州牛。しゃぶしゃぶを3種類の鸛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

桜肉しゃぶしゃぶ (120g) 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。

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。



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。

海鮮お造り盛合せ (一人前) 1,650円

築地直送の新鮮な海の幸。諏訪の地酒との相性も抜群です。人数・ご予算に応じて、豪華な盛り込みもご用意致します。

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。



信州牛石焼きステーキ (120g) 3,960円

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 2,200円

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。



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。



信州八ヶ岳原村産「正賞」を標のチップを使い6時間かけて一本じっくりとスモークした手作り品。当館売店にて販売中。

スモークチーズ 770円
ラストオーダー 21:00
(税込・サービス料別添)

漬物盛り合わせ 1,100円
ラストオーダー 21:00
(税込・サービス料別添)

おにぎり(2個) 440円
ラストオーダー 21:00
(税込・サービス料別添)

サイドメニュー

Side menu