



二〇二五 文月 信濃会席 献立一例

◎ 先付 錦糸瓜 ひすい茄子

オクラ ずわい蟹
ふり柚子 酢ジュレ

◎ 椀物 冬瓜 蒸し鮑葛叩き

茗荷竹

◎ 造里 波まかせ

◎ 組肴 蛸灰干し炙り
アスパラ グレープフルーツ

玉蜀黍かき揚げ

じゅんさい酢 タピオカ

杏生ハム白絹和え

茶豆有馬煮

小巻百合根射込み

穴子寿し

◎ 焼物 天龍鮎田楽 ⊕レモン煮

酢取り茗荷 けしの実

姫人参ロースト

◎ 強肴 信州牛炭火焼き

シュガープラム こんにゃく

酢味噌 モツツアレラ

山椒ポン酢

◎ 食事 鱧天梅おろしそば

◎ デザート 柚子甘酒シャーベット

◎ 甘味 花豆プリン



季節の甘味ございます * ¥330円でコースセット可 * 詳細はお問合せください

LUNCH ランチ



くつかけのそば膳

手打ちそば・江戸前握り寿し3貫・天ふら盛合せ・小鉢1種

Kutsukake Soba Set

Handmade soba noodles /
3 pieces of Edomae-style nigiri sushi /
Assorted tempura / 1 small side dish

¥2,600
(税込¥2,860)

地粉にこだわる手打ちそば

信州の味、香り高い手打ちそばを御膳でお愉しみください。
握り寿し、からりと揚げた天ふら、季節の小鉢がセット。
くつかけのランチで一番人気のメニューです。

Handcrafted Soba Noodles Made with Local Buckwheat Flour.
Enjoy the fragrant, hand-kneaded soba noodles made with buckwheat flour from Shinshu, served in a traditional set meal. The set includes sushi, crispy tempura, and seasonal side dishes. This is our most popular lunch menu item at Kutsukake.



四季彩 造里膳

本日の造里 7種・木島平米ご飯・赤出汁・小鉢2種・香の物

Shikisai Sashimi Set

7 kinds of today's sashimi / Kijimadaira-grown rice / Red miso soup /
2 small side dishes / Pickles

¥2,700
(税込¥2,970)

味わい彩り豊かな御膳
魚の扱いに定評のある当館料理長なら
ではの設えと二時の仲卸より直送され
る鮮魚の味わいを堪能ください。

A colorful and flavorful
sashimi meal, artfully arranged
by our head chef renowned for
his expertise in handling fish.
Enjoy the fresh taste of
seafood delivered directly from
Misaki Market.

With seven kinds of
toppings and pickles.

A set meal with dashi soup
and toppings.

のどぐろ茶漬け御膳

のどぐろ・井・小鉢3種・
特製出汁・薬味一式

Nodoguro Chazuke Set

Grilled Blackthroat Seaperch
over Rice/ 3 assorted side dishes /
Special dashi broth / Condiments

¥2,000
(税込¥2,200)



福井県産のどぐろの
出汁茶漬け

そのまま焼魚として味わった後は、特
製出汁と薬味でお好み茶漬けに。
出汁に溶け出たのどぐろの旨みを
堪能いただきたい一品です。

Grilled Nodoguro from Fukui with
Dashi Chazuke. Savor the grilled
nodoguro (blackthroat seaperch) as is,
then enjoy it as a chazuke—pouring
our special dashi broth and garnishes
over it. A delicacy that lets you fully
appreciate the rich umami of the
nodoguro infused in the broth.



1. Taste it as it is.
2. Add hojicha broth.
3. Enjoy with toppings.
4. Eat it the way you like it again.

way of eating



本日の煮付け膳

本日の煮付け・小鉢2種・木島平米ご飯・
香の物・赤出汁

Today's Simmered Dish Set
Today's simmered fish / 2 small side
dishes / Kijimadaira-grown rice /
Pickles / Red miso soup

¥2,800
(税込¥3,080)



大海老天井

大海老天井・小鉢1種・香の物・赤出汁

Jumbo Shrimp Tempura Bowl
Tempura bowl with jumbo shrimp /
1 small side dish / Pickles /
Red miso soup

¥2,200
(税込¥2,420)



特上海鮮丼

海鮮丼・小鉢1種・赤出汁

Premium Seafood Bowl
Deluxe seafood bowl / 1 small side
dish / Red miso soup

¥3,000
(税込¥3,300)



おひつのごはんは
釜戸で炊きあげる奥信濃木島平産
おかず色々カラダ悦ぶ「くっかけ朝御膳」



くっかけ朝御膳 ¥2,000- (税込¥2,200-)
お子様朝御膳 ¥1,000- (税込¥1,100-)

営業時間

8:00 ~ 9:00 lo

※ご予約のあるお忙しい朝はご予約をおすすめいたします
※予約状況により完全予約制とする場合がございます

※お子様料理は事前にご予約ください



※仕入れ状況により内容は変わります



初夏の太巻き寿し
しっとりとした季節に、やさしい涼を。
香ばしい鰻に、瑞々しい胡瓜。
ズワイガニと海老の旨味、玉子焼きの
やわらかな甘み。かんびょうや漬物が
織りなす、食感と風味の調和。
梅雨の合間にほっと和む味わいです。
雨音に寄り添う、季節のご馳走をどうぞ。

くっかけの太巻き
1本 / ¥2,916-
4本 / ¥10,800-



ぷりっぷり大海老天重 信州牛ローストビーフ重 うにく ¥2,700- ¥3,780-

*お時間指定の上、店頭でお受取りください
*お支払いは店頭での精算となります
*予約状況により承れない場合がございます

くっかけステイ中軽井沢

軽井沢町大字長倉 3294-1

ご予約 / 0267-46-8906
お問合せ

【ご注文とお渡しについて】

◎前日の 17 時までにご注文 → 11~11 時半にお渡し

◎当日の 14 時までにご注文 → 17~18 時にお渡し



website



Instagram



※仕入れ状況により内容は変わります



江戸前握り寿し
30 貫 ¥12,960-
10 貫 ¥4,860-



一番人気の握り寿し

【税込表記】

三崎の仲御さんより届く、
選り抜かれた極上の海の幸。
一貫一貫、心を込めて。
まぐろは、本鮪の天身を使用。
仕立ての良い自身に、
濃厚な雲丹やいくらを添えて。
赤酢で仕上げた自家製シャリと、
鰹の旨味を凝縮した土佐醤油が
素材の持ち味をさらに引き立てます。



どこを食べてもずばり旨い

特選ばらちらし

※仕入れ状況により内容は変わります

¥3,996-



BEER

プレミアムモルツ 生	R 770 円
DRAFT BEER -SUNTORY THE PREMIUM MOLTS	S 550 円
KOKAGE ビール ビルスナー 330ml	1540 円
KOKAGE BEER PILSNER	

THE 軽井沢ビール プレミアムクリア 330ml	1320 円
CRAFT BEER -THE KARUIZAWA BEER (PREMIUM CLEAR)	
瓶ビール(中瓶) 500ml	880 円
BOTTLED BEER	

NON ALCHOL BEER

サントリーオールフリー	660 円
NON ALCHOL BEER -SUNTORY ALL FREE	
ビアール・テザミ・ブロード 0.0% 330ml(ベルギー)	1540 円
BIERE DES AMIS BELGIAN PREMIUN NON ALCHOL BEER	

SAKE

信州各地の日本酒の他、料理長セレクトの一本もご用意しました。
一合の価格を表記しております。グラス(90ml)でのご注文も承ります。

豊香 純米酒 絹ごし(長野)	880 円	夜明け前 辛口(長野)	880 円
HOUKA JUNMAISHU KINUGOSHI		YOAKEMAE KARAKUCHI	
裏帰山 超辛口 純米大吟醸(長野)	990 円	大信州 洗練辛口(長野)	1100 円
URA KIZAN CHO KARAKUCHI JUNMAIDAIGINJO		DAISHINSHU SENREN KARAKUCHI	
		黒龍 大吟醸(福井)	2200 円
		KOKURYU DAIGINJO	

限定品

黒龍 二左衛門(福井/*四合瓶のみ)	黒龍 石田屋(福井/*四合瓶のみ)
KOKURYU NIZAEMON JUNMAI DAIGINJO	KOKURYU ISHIDAYA JUNMAI DAIGINJO
60000 円	60000 円



SHOCHU

<麦 weat>

佐久乃花 麦(佐久)	G 660 円
SAKU NO HANA MUGI	B 3850 円
一粒の麦(鹿児島)	G 660 円
HITOTSUBU NO MUGI	

<米 rice>

真澄粕取り焼酎 すみ(諏訪)	G 660 円
MASUMI KASU TORI SYOCHU SUMI	B 3850 円

<芋 sweet potato>

こてさんね 紫(佐久)	G 770 円
KOTESANNE MURASAKI	B 4440 円
富乃宝山(鹿児島)	G 660 円
TOMINOHOUZAN	

<蕎麦 soba>

佐久乃花 蕎麦(佐久)	G 660 円
SAKUNOHANA SOBA	B 3850 円



GLASS WINE

<白 white>

梔子ワイナリー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン	1430 円
Château Mercian MARIKO CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC	
ヴィラデストソーヴィニヨンブラン	1430 円
VILLAD'EST WINERY SAUVIGNON BLANC	

<赤 red>

ヴィラデストメルロー&カベルネ	1430 円
VILLAD'EST WINERY MERLOT & CABERNET SAUVIGNON	
梔子ワイナリー シラー	2200 円
Château Mercian MARIKO SYRAH	



ボトルございます
詳しくはスタッフまで
WE HAVE WINE BY THE
GLASS AND THE
BOTTLE MENU
AVAILABLE.
PLEASE ASK THE STAFF
FOR DETAILS.

WISKEY

マルスウイスキー 信州	G 770 円
MARS WISKEY -SHINSHU-	
マルスウイスキー越百	G1320 円
MARS WISKEY -COSMO-	
竹鶴ピュアモルト	G2200 円
TAKETSURU PURE MALT	
鳳凰美田J-SPRITS 樽熟成(米)	900 円
HOUOUBIDEN	



FRUIT LIQUOR

ふじりんごサワー	880 円
FUJI APPLE SOUR	
真澄梅酒	770 円
MASUMI UME SHU	
真澄ゆず酒	770 円
MASUMI YUZU SHU	



SOFT DRINK

ジンジャーエール(甘口/辛口)	660 円
GINGER ALE	
ふじりんごソーダ	770 円
FUJI APPLE SODA	
スパークリングウォーター	770 円
SPARKLING WATER	

FRUIT JUISE

信州のりんごジュース	660 円
LOCAL APPLE 100% JUICE	
信州のぶどうジュース(赤/白)	550 円
LOCAL GRAPE 100% JUICE	
信州の白桃ジュース	550 円
LOCAL PEACH 100% JUICE	

MATCHA

抹茶ティー	770 円
MATCHA GREEN TEA	
抹茶ミルク	880 円
MATCHA MILK	



TEA

黒豆ルイボスティー	550 円
BLACK SOYBEAN ROOIBOS TEA	
ゆず煎茶	550 円
YUZU SENCHA (GREEN TEA)	
烏龍茶	550 円
OOLONG TEA	
ブレンドコーヒー／紅茶	550 円
COFFEE / TEA	