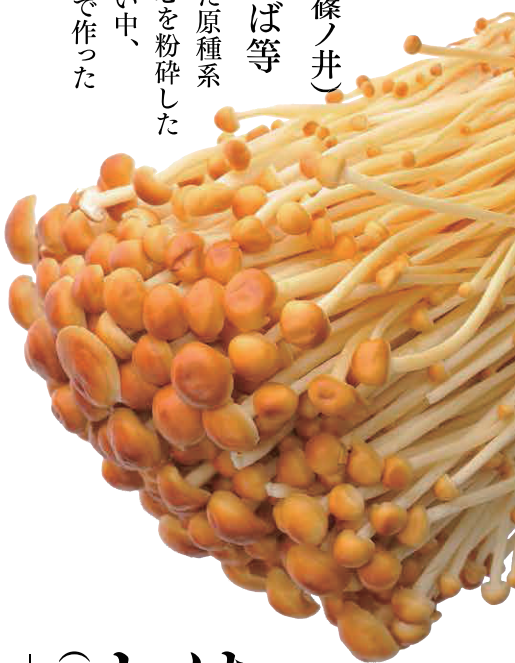


栗—栗おこわ

漂白剤、着色料を使用せず、
栗本来の味を追求した
桜井甘精堂自慢の栗の甘露煮です。

えのき(丸金/篠ノ井)
—味噌汁、きのこそば等
じっくり時間をかけて育てた原種系
えのき茸。とうもろこしの芯を粉碎した
もので栽培するところが多い中、
昔ながらのオガ粉(国内産)で作った
えのき茸です。



泉石亭の こだわりの食材

**はたけ
しめじ**
(浦山きのこサプライ/木島平村)
—天ぷら、きのこそば等
一般に流通しているしめじはヒラタケの栽培品。
はたけしめじは本物のしめじです。食感が良く、
癖がなく、うま味があります。



こがねもち

(新潟)—栗おこわ

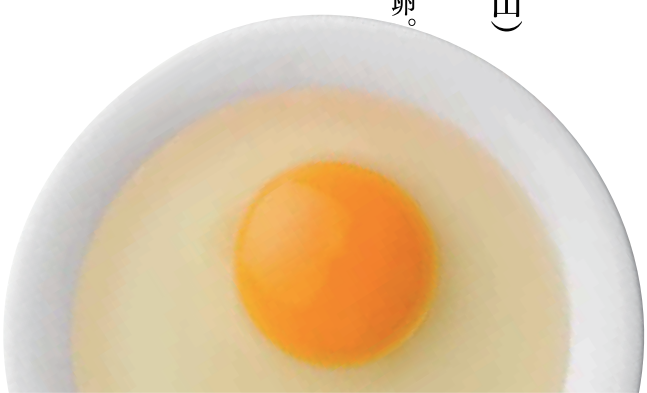
もち米の王様、こがねもち。
ねばり、こし、風味、最高の品質の米を
使用しています。



たまご

(セイアグリーシステム/富山)

—うどん、厚焼き卵等
平飼いで飼育されたランクの高い卵。
清潔な鶏舎で産まれた、
栄養バランスの良い良質な卵です。



本みりん

(白扇酒造/岐阜)

良質なもち米、米麴、焼酎のみを原料に
作った本みりん。手作業で仕込み、ゆっく
り搾ること2日間。さらにじっくりと寝
かせること3年。熟成させた本みりんは
美しい琥珀色で、芳醇な香りと上品な
甘味が特徴です。

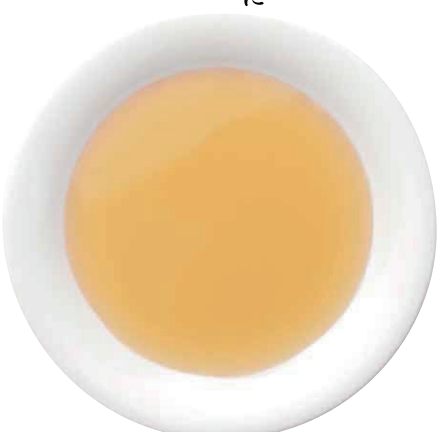
こだわりの 調味料

調味料は、名のある老舗の醸造所で
時間をかけてつくられたものです。
化学添加物は一切使わず、漬ける、寝
かせるといった、昔ながらの手間のか
け方を惜しまず、丁寧になられた味
わい深い調味料です。

ごま油

(九鬼産業/三重)

厳選した良質の胡麻を煎らずに
低温圧搾法で搾ったごま油。
胡麻本来のもつ旨味が生きて
います。



しょうゆ

(チヨコー醤油/長崎)

手間も原料も惜しまず、
時間をかけて熟成させたこだわりの醤油。
防腐剤を添付しない高品質の
天然醸造醤油です。



だし(山政/静岡)

北海道産真昆布と手間ひまかけて作り上げた鯉本
枯節・宗田鯉節など3種類の鯉節を絶妙にブレンド。
上品で豊かな香りと、うま味の効いたコクのある和風
だしがとれます。





甘精堂御膳(野菜天) 三、〇四〇円
 栗わっぱ、そば、豚角煮、天ぷら、漬物、
 野菜たっぷり味噌汁。



一茶御膳 二、四〇〇円
 栗わっぱ、そば、豚角煮、漬物、
 野菜たっぷり味噌汁。



甘精堂御膳
 (海老天) 三、〇四〇円
 栗わっぱ、そば、豚角煮、
 天ぷら、漬物、
 野菜たっぷり味噌汁。

御膳
 小布施名物の栗おこわ、
 手打ちそば、野菜たっぷりの
 お味噌汁など信州の味を
 お楽しみください。

※お野菜は、季節により変わることがございます。



季節のお野菜
 御膳の「豚角煮」と変更ができます。
 旬のお野菜の煮物です。
 (写真は、大根、ごぼう、人参、椎茸、
 小松菜、しらたき)



栗わっぱ御膳 二、〇二〇円
 栗わっぱ、豚角煮、漬物、野菜たっぷり味噌汁。
栗わっぱのみ漬物付 八六〇円

※大盛りは、そば160円増、おこわ110円増。
 ※価格には消費税が含まれています。



冷やしきのこ
おろしそば
九九〇円
冷やしそばに、信州産・きのこ、おろしをのせました。



とろろそば
九九〇円
すりおろしたとろろと一緒に、お召し上がりください。



冷たい蕎麦
三味そば
九九〇円
もりそば、きのこおろしそば、とろろそばのセットです。



天ぷらせいろ
一、八五〇円
せいろに海老天ぷらを別添えにしました。
※海老天ぷらを、穴子天ぷら、または野菜天ぷらに変更できます。

せいろそば
八五〇円



蕎麦 そば

そば処信州。
熟練した職人による本格手打ちそばの、
香りと腰の強さをご賞味ください。

※そば大盛は、160円増。
※価格には消費税が含まれています。

温かい蕎麦

鴨汁そば 一、五二〇円

熱い鴨汁につけてお召し上がりください。



やまかけそば

一、〇八〇円

すりおろしたとろろと一緒に召し上がりください。



きのこおろしそば

一、〇八〇円

信州産・きのこをのせました。



かけそば

八五〇円

天ぷらそば

一、九四〇円

※海老天ぷらを、穴子天ぷら、または野菜天ぷらに変更できます。

餛飩

うどん

当店特製につゆで仕立てた、アツアツの煮込みうどんです。

味噌煮込みうどん

一、六四〇円

鍋焼うどん

一、八九〇円



味噌煮込みうどん

鍋焼うどん

※そば・うどん大盛は、160円増。
※価格には消費税が含まれています。



一品料理

季節の野菜料理
(内容はスタッフにお尋ねください。)

六九〇円

天ぷら盛合 (一人前) 一、五一〇円

天ぷら盛合 (二人前) 三、〇二〇円

天ぷら盛合 (四人前) 六、〇四〇円

厚焼き卵 六六〇円 きのこおろし 六〇〇円

漬物 六二〇円 わさびいも 五〇〇円

鴨のたたき 一、一三〇円 鴨汁 八五〇円

豚角煮 六九〇円 そばあられ 三三〇円



おみやげにどうぞ。

お持ち帰り栗おこわ折詰もございます。

栗わっぱ (二人分) 九九〇円

中折 (二人分) 一、八七〇円

大折 (三人分) 二、八〇〇円

特大折 (四人分) 三、七二〇円

八寸折 (六人分) 五、四八〇円

※価格には消費税が含まれています。

甘味

栗もなか



秋、大きく実った栗は、取り入れと同時に丹誠こめて仕込まれます。その栗あんと栗の甘露煮から作られる桜井甘精堂の純栗菓子。おいしいお茶やアイスクリームと一緒にどうぞ。

抹茶とのセットです。

栗かの子 七九〇円

栗ようかん 六六〇円

落雁 五五〇円

栗もなか 六九〇円

※十月から翌年五月初旬までの季節商品です。



クリームあんみつ 七七〇円



栗あんみつ 六九〇円



栗あんしるこ 六〇〇円



栗ぜんざい 六〇〇円



栗あんアイスクリーム 四七〇円



抹茶アイスクリーム 三九〇円

バニラアイスクリーム 390円

※あんみつのフルーツは、季節により変わることがございます。
※価格には消費税が含まれています。

泉石亭

SENSEKITEI

泉石亭の由来

江戸から明治にかけて「棒九」の名で酒造業を営んだ富商・高津家。その館跡に「泉石亭」があります。高津家の主であった高津菁齋は、高井鴻山をして「まったく感服のほかはない」と言わしめたほどに秀でた漢詩人であり、彼の号をとって泉石亭と名付けました。文化年間建立の高津屋敷。そして桜井甘精堂の創業は文化五年。同じ二〇〇年の歩みがひとつに結ばれ、やすらぎの空間としてよみがえったのです。名物の栗おこわ、信州そばと信州の野菜料理をご堪能いただき、ごゆっくりとおくつろぎください。

店主

営業時間／午前二〇時三〇分ーラストオーダー午後五時
火曜定休

お飲物

ソフトドリンク

抹茶	四二〇円
コーヒー	四〇〇円
アイスコーヒー	四五〇円
果汁二〇〇%のジュースです。	
オレンジジュース	三八〇円
アップルジュース	三八〇円
グレープジュース	四五〇円
ウーロン茶	三八〇円

お酒

ビールは、麦芽二〇〇%のものを、 日本酒は信州の純米酒をご用意いたしました。	
ビール	
エビス(中瓶)	七七〇円
モルツ(中瓶)	七四〇円
サッポロプレミアムフリー ※ノンアルコールビールです。	四一〇円
エビス生ビール	六九〇円
純米本吉の川(地酒)	五七〇円

※価格には消費税が含まれています。