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。

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。

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。

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

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）

※お野菜は、季節により変わることがございます。

※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。

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。

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。

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。

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

※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。

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。

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。

やまかけそば　一、〇八〇円
すりおろしたとろろと一緒にお召し上がりください。

饂飩　うどん
当店特製のつゆで仕立てた、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

※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　六九〇円
（内容はスタッフにお尋ねください。）

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
漬物　六二〇円
鴨のたたき　一、一三〇円
豚角煮　六九〇円

きのこおろし　六〇〇円
わさびいも　五〇〇円
鴨汁　八五〇円
そばあられ　三三〇円

※価格には消費税が含まれています。

おみやげにどうぞ。
お持ち帰り栗おこわ折詰ございます。

小判折（一人分）　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

甘味

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。

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

果汁一〇〇%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、麦芽一〇〇%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
キリン一番搾り(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。

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」はあります。高津家の主であった高津菁斉(せいさい)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／午前一〇時三〇分 — ラストオーダー午後五時
火曜定休