

一茶御膳

二、六四〇円

野菜たっぷり味噌汁。栗わっぱ、そば、豚角煮、漬物、



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 栗わっぱ御膳

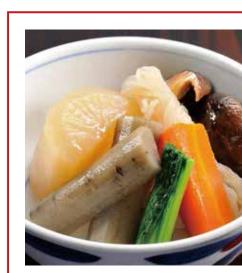
二、二三〇円 九四〇円

※大盛は、そば 170 円増、おこわ 120 円増。 ※価格には消費税が含まれています。

御膳

(海老天) 甘精堂御膳

天ぷら、漬物、栗わっぱ、そば、豚角煮、 三、三四〇円



※お野菜は、季節により変わることがございます。

野菜たっぷり味噌汁。

御膳の「豚角煮」と変更ができます。 季節のお野菜

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)

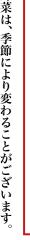
手打ちそば、野菜たっぷりの

小布施名物の栗おこわ、

お味噌汁など信州の味を

お楽しみください。











とた。 かしそばに、信州産・ おろしそば 一、〇八〇円

天ぷらせいろ

せいろに海老天ぷらを別添えにしました。

変更できます。 ※海老天ぷらを穴子天ぷら、または野菜天ぷらに

せいろそば

九三〇円

※そば大盛は、170 円増。

※価格には消費税が含まれています。



セットです。

冷たい 蕎麦

蕎麦

そば

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。

そば処信州。

三味そば

一、一八〇円

温かい 蕎麦

鴨汁そば

一、六七〇円

熱い鴨汁につけてお召し上がりください。







きのこおろしそば

やまかけそば 一、二九〇円

お召し上がりください。すりおろしたとろろと一緒に

かけそば

九三〇円

信州産・きのこをのせました。 一、一八〇円

天ぷらそば 二、一三〇円

野菜天ぷらに変更できます。 ※海老天ぷらを穴子天ぷら、または



饂飩

うどん

アツアツの煮込みうどんです。 当店特製のつゆで仕立てた、

味噌煮込みうどん

一、八〇〇円

鍋焼うどん

鍋焼うどん

※そば・うどん大盛は、170円増。

※価格には消費税が含まれています。





二、八〇〇円

一、八七〇円

九九〇円

三、七二〇円

五、四八〇円

七五〇円

(内容はスタッフへお尋ねください。) 季節の野菜料理

天ぷら盛合 (二人前) 三、三二〇円

天ぷら盛合 (四人前) 六、六四〇円

七二〇円 きのこおろし 六六〇円

六八〇円

わさびいも

九三〇円

三六〇円

※価格には消費税が含まれています。

六〇〇円

天ぷら盛合 (一人前) 一、六六〇円

栗あんみつ 七五〇円

栗ぜんざい

六六〇円



クリームあんみつ



八四〇円



栗あんしるこ 六六〇円



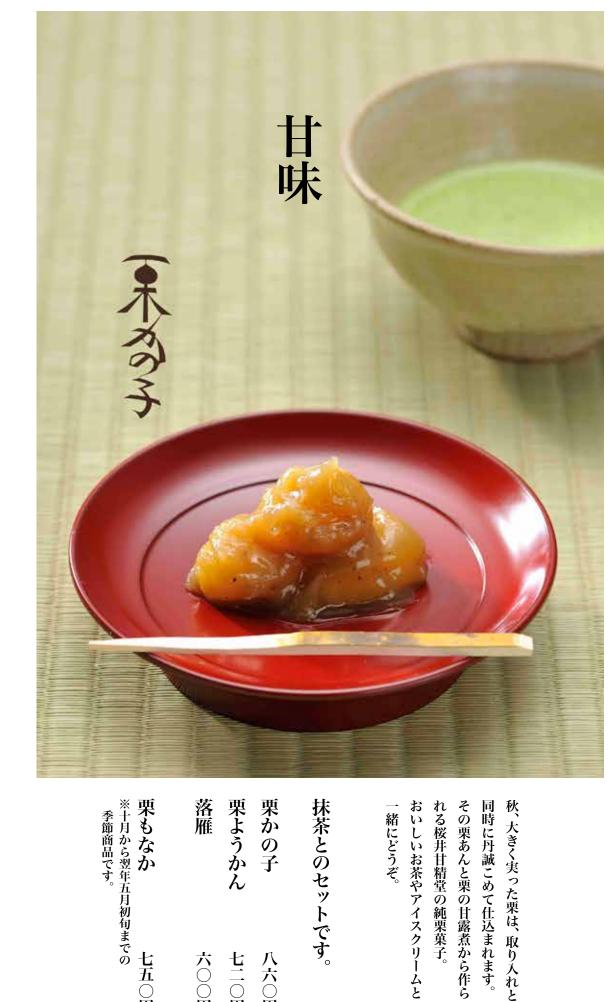
抹茶アイスクリーム 四二〇円

栗あんアイスクリーム



抹茶ソース バニラアイスクリーム 420円 80円

※あんみつのフルーツは、季節によって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。



抹茶とのセットです。

七三〇円 八六〇円

六〇〇円

季節商品です。 ※十月から翌年五月初旬までの

七五〇円

四六〇円

日本酒は信州の純米酒をご用意いたしました。

ビールは、麦芽一〇〇%のものを、

コーヒー

四四〇円

アイスコーヒー 四九〇円

果汁一〇〇%のジュースです。

お飲物

オレンジジュース

グレープジュース 四九〇円

ウーロン茶

四一〇円

アップルジュース

ビール

エビス (中瓶)

八〇〇円

キリン一番搾り(中瓶) 七七〇円

サッポロプレミアムフリー

エビス生ビール

七二〇円

純米 本吉の川 (地湾) 五九〇円

お酒

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 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は、 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、 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。 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。 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 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。 ごゆっくりとおくつろぎください。 よみがえったのです。

泉石亭の由来

SENSEKITEI

店 主

火曜定休 営業時間/午前一〇時三〇分 ― ラストオーダー午後五時