



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、三四〇円

栗わっぱ、そば、豚角煮、
天ぷら、漬物、
野菜たっぷり味噌汁。

※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)



甘精堂御膳(野菜天)

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、六四〇円

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、二二〇円

栗わっぱ、豚角煮、漬物、野菜たっぷり味噌汁。

栗わっぱのみ

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。



冷やしきのこ
おろしそば
一、〇八〇円
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
一、一八〇円
すりおろしたとろろと
一緒にお召し上がりく
ださい。



冷たい蕎麦
三味そば 一、一八〇円
もりそば、きのこおろしおは、とろろそばの
セットです。

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。

蕎麦 そば



天ぷらせいろ 二、〇三〇円
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 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。

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。



やまかけそば

一、二九〇円

すりおろしたとろろと一緒に
お召し上がりください。



きのこおろしそば

一、一八〇円

信州産・きのこをのせました。



かけそば

九三〇円

天ぷらそば

二、一三〇円

※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。



味噌煮込みうどん

鍋焼うどん

鯡鮓

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、八〇〇円

鍋焼うどん

二、〇七〇円

※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。



一品料理

季節の野菜料理

七五〇円

(内容はスタッフへお尋ねください。)

天ぷら盛合(二人前)

一、六六〇円

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

厚焼き卵

七二〇円

きのこおろし 六六〇円

漬物

六八〇円

わさびいも 六〇〇円

鴨のたたき

一、二四〇円

鴨汁 九三〇円

豚角煮

七五〇円

そばあられ 三六〇円

※価格には消費税が含まれています。



おみやげにどうぞ。

お持ち帰り用菓おこわ折詰でございます。

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

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 八六〇円

栗ようかん 七二〇円

落雁 六〇〇円

栗もなか 七五〇円

※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 八四〇円



栗あんみつ 七五〇円



栗あんしるこ 六六〇円



栗ぜんざい 六六〇円



栗あんアイスクリーム 五一〇円



抹茶アイスクリーム 四二〇円

バニラアイスクリーム 420円 抹茶ソース 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。

お飲物

ソフトドリンク

抹茶 四六〇円

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。

オレンジジュース 四一〇円

アップルジュース 四一〇円

グレープジュース 四九〇円

ウーロン茶 四一〇円

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） 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

※ノンアルコールビールです。 四三〇円

エビス生ビール 七二〇円

純米 本吉の川（地酒） 五九〇円

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^{せいさい}齊は、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

※価格には消費税が含まれています。