

お造り

Sashimi

※価格は全て税込価格表記です。
※All prices are tax included.

お刺身盛り合せ 小 1 9 8 0 円
Assorted Sashimi for two

お刺身盛り合せ 大 2 6 8 0 円
Assorted Sashimi for three

お刺身盛り合せ 特大 3 9 8 0 円
Assorted Sashimi for four

まぐろ刺 1 2 0 0 円
MAGURO tuna

本日の鮮魚 1 0 0 0 円
Today's Fresh Fish Carpaccio

※スタッフまでお尋ねください。

お刺身盛り合せ 大
(イメージ写真)

鮮度抜群のお魚を
日本海から取り寄せました。



信州の地酒と こだわりの珍味を愉しむ。



珍味

Dish of delicacies

おすすめ

いか珍味三点盛り 980円
Assorted dish of delicacies

金沢直送

ホタルイカの沖漬け 750円
Salted firefly squid

真いか白味噌わさび 680円
Squid white miso wasabizuke

いか塩辛うに和え 700円
Salted squid guts

酒盗クリームチーズ 700円
Shuto (salted and fermented bonito intestine) with Cream Cheese



サラダ

Salad

おすすめ

農園野菜のバーニャカウダ

Bagna cauda and local vegetables in Sesami-Miso sauce

(2〜3人前) 2〜3 servings 1 3 8 0 円

(4〜5人前) 4〜5 servings 2 4 8 0 円

黒豚しゃぶしゃぶサラダ 1 2 8 0 円
Black pork shabu-shabu salad

ずわい蟹の和風サラダ 1 2 8 0 円
Snow Crab Salad Japanese style

地元軽井沢で採れた
新鮮な野菜の味をそのままに。



農園野菜のバーニャカウダ
(イメージ写真)



おつまみ

Small dish goes with alcohol

日本酒相性◎

からすみ蕎麦 Karasumi (dried mullet roe) soba	1 5 0 0 円
板わさぎざみ山葵 Kamaboko (Boiled fish paste) with Wasabi	7 0 0 円
茹でたて枝豆 Freshly Boiled Edamame	5 0 0 円
冷やし軽井沢フルーツトマト Chilled Karuizawa fruits tomato	6 0 0 円
板蕎麦刺し Soba Sashimi with Soy sauce	7 0 0 円
冷やしほたる豆腐 Chilled hotaru-tofu	7 0 0 円
葉わさび醤油漬け Shoyu Pickled Wasabi Leaves	5 0 0 円
板わさバター醤油焼き Kamaboko (Boiled fish paste) with Butter soy sauce	8 0 0 円



湯ほたる豆腐
(イメージ写真)



板蕎麦刺し
(イメージ写真)



からすみ蕎麦
(イメージ写真)

湯ほたる豆腐 7 0 0 円
Hotaru-tofu in hot pot

あさりの信州地酒蒸し 9 0 0 円
Shinshu-sake Steamed Clams

出汁巻き玉子 8 0 0 円
DASHIMAKI rolled omelet plane

おすすめ

明太出汁巻き玉子 9 0 0 円
DASHIMAKI rolled omelet MENTAICO salted cod roe

※出汁巻き玉子・明太出汁巻き玉子はお時間を頂戴する場合がございます。

焼き物

From Grillade

酒の肴

カニ身と蟹味噌の炙り 1280円
Grilled Crab Meat and Crab Butter

いか葱バター醤油炒め 900円
Stir-Fried Squids and Green Onions in Butter Soy Sauce

エイヒレ炙り 750円
Grilled ray fin

肝入り丸干しイカ 700円
Semi-Dried Whole Squid with Squid Liver

ひなどりの海塩焼き 900円
Grilled Chicken with sea salt

三元豚の西京焼き 1000円
Sangen Pork Saikyo-yaki

鴨と葱のたれ焼き 1200円
Grilled Duck and Green Onion Japanese style

鴨と葱の塩焼き 1200円
Grilled Duck and Green Onion Japanese style (salt)



A5黒毛和牛の朴葉味噌焼き(イメージ写真)

A5黒毛和牛

A5 ranked Wagyu beef

A5黒毛和牛の陶板焼き 3400円
A5 Wagyu Beef grilled on a Ceramic Plate

A5黒毛和牛の朴葉味噌焼き 3600円
A5 ranked Wagyu Beef baked on HOBAN leaf in miso sauce

A5黒毛和牛のステーキ 3800円
A5 ranked Wagyu beef steak (100g)



ひなどりの海塩焼き
(イメージ写真)

カニ身と蟹味噌の炙り
(イメージ写真)

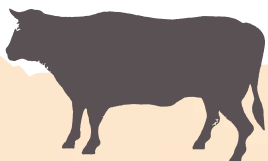
いか葱バター醤油炒め
(イメージ写真)

鴨と葱のたれ焼き
(イメージ写真)

● 黒毛和牛 ●

実乃里では特別なルートで仕入れる国内最高級のA5黒毛和牛を炙り焼きをご用意しております。トロける柔らかさと肉本来の甘みが味わえる本物の和牛をご賞味ください。

We proudly recommend our highest class WAGYU beef, we offer the best price with best quality.



揚げ物

Deep fried fresh ingredients

特製ちくわ磯辺揚げ 600円
Deep-fried Chikuwa with Seaweed

ソフトシュリンプ 750円
Deep-fried shrimp

自家製大判さつま揚げ 800円
Home made Fried fish paste

カマンベールチーズの大葉揚げ 700円
Fried Camembert cheese rolled up with Oba

ひなどりかぶと揚げ 1000円
Kabutoage (Fried chicken)



大海老と野菜の天ぷら盛り合せ
(イメージ写真)



ソフトシュリンプ
(イメージ写真)



自家製 大判さつま揚げ
(イメージ写真)



カマンベールチーズの大葉揚げ
(イメージ写真)



ひなどりかぶと揚げ
(イメージ写真)

スパイシーポテト 600円
Spicy French Fries

メンチカツ(二個) 800円
Ground Meat Cutlet (2 pieces)

かしわ天ポン酢 800円
Chicken Tempura with ponzu sauce

野菜天ぷら六種盛り 1000円
6 Assorted Vegetable Tempura

おすすめ

大海老と野菜の天ぷら盛り合せ
Assorted Tempura 1500円
Lobster and vegetable

蕎麦

Soba

当店の蕎麦は北海道幌加内産の蕎麦の実を
胴搗製法で製粉したそば粉を使用しています。
(*)

* 胴搗製法とは

石臼の様に攪り合わせて粉にするのではなく、
杵で搗いて粉にする今では非常に珍しい製法です。

一番人気

合盛り蕎麦 (白・黒) 1600円
Assorted both w/b soba

あがり白蕎麦 (更科) 880円
White soba

あがり黒蕎麦 (田舎) 880円
Black soba

辛味大根ぶっかけ蕎麦 1200円
DAIKON radish soba

葱と油揚げの温かい蕎麦 1200円
Leek salad and deep fried tofu soba in hot soup

鴨せいろ蕎麦 1700円
Duck and leek in hot soup and soba

大海老と野菜の天せいろ蕎麦 1700円
Soba with Tempura Lobster and vegetable

蕎麦つゆ一人前追加 100円
Additional soba sauce for one

日本酒相性◎

からすみ蕎麦 1500円
Karasumi (dried mullet roe) soba



合盛り蕎麦 (白・黒)
(イメージ写真)



辛味大根ぶっかけ蕎麦 (イメージ写真)

甘味

Dessert

韃靼そばのソフトクリーム 400円
Tartary buckwheat soft serve

ゆずシャーベット 400円
Yuzu Sherbet