

M E N U

J u n e 2 0 2 5

本日のコース

A. さくっと ￥3800 / 1人
(スー プ・ 前 菜 2 皿・ 薪 火 焼 き 肉 3 種)

B. じっくり ￥4800 / 1人
(スー プ・ 前 菜 2 皿・ パ ス タ・ 薪 火 焼 き 肉 3 種)

<大地の恵みスープ>

佐久穂野菜の鶏だしスープ

<前菜>

佐久穂野菜の薪火姿焼き

旬菜のポーチドエッグのせとジャンポンドヒメキの生ハム

<パスタ>

平飼い鶏の薪火焼きラグー（煮込み）のスパゲティ

<薪火焼き肉>

薪火焼き肉 豚・鹿・鶏の3種盛り合わせ

名物 ボルケッタ（ハーブと酒粕仕込みのローストポーク）

ジビエ鹿モモ ブルーベリーソース添え / 平飼い地鶏真田丸 はちみつソース添え

OR

黒毛和牛 赤身肉の塊焼き100g 赤ワインソース添え（+¥1200）

※上質な和牛が入荷した際の限定メニュー

※両コースとも自家製小麦のパン付き

※中学生以下のお子様はジェラート1種サービスいたします。

<デザート&ささっと小皿は裏面へ>

お願い

自在堂では、新火と古民家の維持のために、「火守代」としてお一人様300円を頂戴しております。

ご理解とご協力お願い申し上げます。（サービス料、お通し代は頂いておりません）





M E N U

J u n e 2 0 2 5

< デザート >

・自家製ジェラート

1種¥ 380／2種 ¥580 (八ヶ岳高原ミルク・いちご・はちみつレモン)

食後のコーヒー or 信州和紅茶 ¥400

< ささっと小皿 >

各¥600

ウグイのカルピオーネ (イタリア風南蛮漬け)

花豆と薪焼きベーコン

はちみつドレッシングのキャロットラペ

きのこ野菜のアンチョビマリネ

ぬか漬け盛り合わせ

ジャンボンドヒメキの生ハム (+¥500)

< ペアリング >

自在堂名物 ちゃんぽんペアリング ¥2800
ワイン・サワー・日本酒 4杯