

M E N U

J u l y 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)

B. じっくり ¥4800/1人
(スープ・前菜2皿・パスタ・薪火焼き肉)

<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

岩魚のコンフィと夏野菜 デイルソース添え

<パスタ>

平飼い鶏の薪火焼きラゲー (煮込み) のスパゲティ

<薪火焼き肉>

薪火焼き肉は以下からお選びください。

- ①名物 ポルケッタ100g ハーブと酒粕仕込みのローストポーク
- ②ジビエ鹿モモ100g ブルーベリーソース添え (+¥400)
- ③平飼い地鶏真田丸100g はちみつソース添え (+¥400)
- ④黒毛和牛 赤身肉の塊焼き100g 赤ワインソース添え (+¥1200)

※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&ささっと小皿は次頁へ>

お願い

自在堂では、薪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)

自在堂

J I Z A I D O



じっくりコース



川魚のコンフィと夏野菜 ディルソース添え



夏野菜の姿焼き



薪焼き肉

写真は右からポルケッタ・ジビエ鹿・平飼い地鶏
ご提供はの中からお一人様1種類となります。

M E N U

J u l y 2 0 2 5

< デザート >

自家製ジェラート

1種¥ 380／2種 ¥580 （はちみつレモン/ブルーベリーヨーグルト/八ヶ岳高原ミルク）

食後のコーヒー or ハーブティ ¥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）

D R I N K S

WINE

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ① ソムリエにおまかせ
料理にちょうどいいやつを提案します | グラス ¥770～¥990
ボトル ¥4400～¥5500 |
| ② 泡 タージ スプマンテ イタリア
エレガントなすっきり泡 ガルガーネガ | グラス ¥770 ボトル ¥4,400
甘1 酸3 渋2 重1 |
| ③ 赤微泡 ランブルスコ イタリア
フルーティ種赤の微発泡の定番 | ボトル ¥4,400
甘3 酸3 渋2 重2 |
| ④ 白微泡 フォリチェッロ イタリア
ドライで旨みが濃くフルーティー モントゥーニ他 | ボトル ¥4,400
甘1 酸3 渋2 重2 |
| ⑤ 白 セミヨン ソーヴィニヨン 桔梗ヶ原
爽やかな香りと酸味 セミヨン・ソーヴィニヨン | グラス ¥770 ボトル ¥4,400
甘2 酸4 渋1 重1 |
| ⑥ 白 シャルドネ 中野市
優しい果実味と穏やかな酸味 シャルドネ | グラス ¥880 ボトル ¥5,000
甘3 酸3 渋2 重2 |
| ⑦ 白 ロエロ アルネイス イタリア
イキイキとした果実味と清々しい酸 アルネイス | グラス ¥990 ボトル ¥5,500
甘2 酸4 渋1 重2 |
| ⑧ 赤 アマストオーラ イタリア
濃厚でまろやかな渋み プリミティーヴォ | グラス ¥990 ボトル ¥5,500
甘2 酸3 渋3 重3 |
| ⑨ 橙 ベーリッヒ オーストラリア
軽やかで旨味あり グリューナー・ヴェルトリーナー他 | グラス ¥990 ボトル ¥5,500
甘2 酸4 渋4 重4 |

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

その他

- | | |
|--|-------|
| ビール サッポロラガー 赤星 中瓶 | ¥700 |
| ビール モレッティ (イタリア産、330ml) | ¥800 |
| 自在堂サワー (梅・レモン・柚はちみつ) | ¥550 |
| 黒澤酒造の銘酒 (日本酒、焼酎) | ¥600～ |
| グラッパ シェリー カルバドス ブランデー シードル | ¥600～ |

ソフトドリンク ¥400

- | | | |
|-------------|------------|------------|
| 自家製ジンジャーエール | コンブチャ | ノンアルコールビール |
| 自在堂サワー中抜き | はちみつレモンソーダ | |
| コーヒー | 信州和紅茶 | |