

Dinner Menu

August 2025

本日のコース

A. さくっと ¥3800/1人 (税込¥4,180)
(スープ・前菜2皿・パスタ)

B. じっくり ¥4800/1人 (税込¥5,280)
(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

夏野菜のカプレーゼ or 川魚のコンフィ (仕入れ状況で変わります)

<パスタ>

夏野菜と平飼い鶏の薪火焼きラガー (煮込み) パスタ

<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 +¥0
②ジビエ鹿シントマ100g ブルーベリーソース添え +¥600 (税込¥660)
③平飼い地鶏真田丸100g はちみつソース添え +¥500 (税込¥540)
④黒毛和牛 赤身肉の塊焼き100g 赤ワインソース添え +¥1300 (税込¥1430)

※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)

※お会計時、合計金額の1円〜9円の端数はお値引きいたします。(現金・カード・電子マネーいずれの場合も同様です)

自在堂

J I Z A I D O



M E N U

A u g u s t 2 0 2 5

< デザート >

自家製ジェラート

(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)

1種¥380 (税込¥418) 2種¥580 (税込¥638)

< 食後の一杯 >

食後のコーヒー or ハーブティ ¥450 (税込¥495)

< ささっと小皿 >

各¥600 (税込¥660)

ウグイのカルピオーネ (イタリア風南蛮漬け)

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

平飼たまごのポーチドエッグ

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 ¥780 (税込¥858) ~
ボトル ¥4,600 (税込¥5,060) ~ |
| ② 泡 ベッラミスターラ スペイン
エレガントなすっきり泡 チャレツロ他 (甘1 酸3 渋2 重1) | グラス ¥900 (税込¥990)
ボトル ¥5,400 (税込¥5,940) |
| 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 ランブルスコ (甘3 酸3 渋2 重2) | ボトル ¥4,600 (税込¥4,950) |
| ④ 白微泡 フォリチェツロ 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 (甘1 酸3 渋2 重2) | ボトル ¥4,600 (税込¥5,060) |
| ⑤ 白 ヴィオニエ スペイン
トロピカルな香りと心地良い酸味 ヴィオニエ (甘3 酸3 渋1 重1) | グラス ¥650 (税込¥715)
ボトル ¥3,800 (税込¥5,280) |
| ⑥ 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 (甘2 酸4 渋1 重1) | グラス ¥780 (税込¥858)
ボトル ¥4,600 (税込¥5,060) |
| 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 (甘2 酸4 渋1 重2) | グラス ¥1,070 (税込¥1,177)
ボトル ¥6,400 (税込¥7,040) |
| 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 (甘2 酸3 渋3 重3) | グラス ¥970 (税込¥1,067)
ボトル ¥5,800 (税込¥6,380) |
| ⑨ 橙 ベーリッヒ オーストリア
軽やかで旨味ありグリューナー・ヴェルトリーナー他 (甘2 酸4 渋4 重4) | グラス ¥940 (税込¥1,034)
ボトル ¥5,600 (税込¥6,160) |

自在堂名物 ちゃんぽんペアリング ¥2800 (税込¥3,080)
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 | ¥750 (税込¥825) |
| ビール モレッティ (イタリア産、330ml) | ¥800 (税込¥880) |
| ハイボール マルス駒ヶ岳蒸溜所「信州」長野限定品 | ¥600 (税込¥660) |
| ハイボール 黒澤酒造 樽仕込み焼酎スピリッツ「黒澤」 | ¥800 (税込¥880) |
| 自在堂生レモンサワー | ¥550 (税込¥605) |
| 黒澤酒造の銘酒 (日本酒、焼酎) | ¥700 (税込¥770) ~ |
| グラッパ シェリー カルヴァドス ブランデー | ¥900 (税込¥990) ~ |

ソフトドリンク ¥450 (税込¥495)

- | | | |
|-------------|-----------------|------------|
| 自家製ジンジャーエール | コンブチャ (自家製発酵飲料) | 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 | |