

# Dinner Menu

October 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>

佐久穂産焼きりんごとゴルゴンゾーラのムース

佐久穂野菜の薪火焼き、バーニャカウダソースと平飼いたまごのポーチドエッグ

### <パスタ>

きのこ平飼い鶏の薪火焼きトマトラグー (煮込み) のパスタ

### <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 プルーンソース添え
- ②ジビエ鹿シタマ100g プルーンソース添え +¥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峯村牛 カタサンカクの塊焼き100g 赤ワインソース添え +¥1600 (税込¥1760)
- ⑤信州太郎ばーくのトマホーク200g プルーンソース添え +¥1000 (税込¥1100) 2名様から

※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

JI ZAI DO

# Dinner Menu

October 2025

---

## <デザート>

### 自家製ジェラート

(はちみつレモン/八ヶ岳高原ミルク/プルーン)

シングル¥380 (税込¥418)    ダブル¥580 (税込¥638)

玄米シフォンロール    ティラミス    ¥650 (税込¥715)

本日の玄米シフォンケーキ    ¥450 (税込¥495)

## <食後の一杯>

食後のコーヒー or ハーブティ    ¥450 (税込¥495)

食後酒 (グラッパ・カルヴァドス・シェリー)    ¥900(税込¥990)

# 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 チャレッコ他 (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¥5,060)
- ④ 白微泡 フォリチェットロ | 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¥4,180)
- 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 ランゲ ビアンコ | 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)

名物 ちゃんぽんペアリング	ワイン・サワー・日本酒から計4杯	¥2800 (税込¥3,080)
ワインペアリング	泡・赤・白・オレンジから計4杯	¥3600 (税込¥3,960)
ノンアルペアリング	DOUXLESS 4種から計4杯	¥2800 (税込¥3,080)

## 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(HOT・ICE)	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(HOT・ICE)	信州和紅茶
コーヒー	ドゥレス (ライチ・アップル・ピーチ・グレープ) +¥450 (税込¥495)	

# ふらっと飲み

---

## < ささっと小皿 >

はちみつドレッシングのキャロットラペ 各¥600 (税込¥660)

きのこと野菜のアンチョビマリネ各¥600 (税込¥660)

信州福味鶏の自家製ハム 各¥600 (税込¥660)

自在堂のぬか漬け 各¥600 (税込¥660)

ささっと小皿盛り合わせ 各¥2000 (税込¥2200)

## < あたたかい前菜 >

季節野菜のフリット ¥1000 (税込¥1100)

名物ポルケッタの端っこ ¥800 (税込¥880)

## < パスタ > ※お時間いただきます

本日のパスタ ¥1600 (税込¥1760)

## < メイン > ※お時間いただきます

名物 ポルケッタ150g ハーブと酒粕仕込みのローストポーク ¥2000 (税込¥2200)

ジビエ鹿シントマ150g プルーンソース添え ¥2500 (税込¥2750)

平飼い地鶏真田丸150g はちみつソース添え ¥2500 (税込¥2750)

峯村牛 カタサンカクの塊焼き150g 赤ワインソース添え ¥3400 (税込¥3740)

太郎ぼーくのトマホーク400g プルーンソース添え ¥3800 (税込¥4180)