

酒処 諏訪

蔵元が数多く点在する諏訪地方は日本でも有数の酒処。歴史は古く、これまでも多くの銘酒を世に送り出してきました。それぞれがこだわりをもって仕込んだ清酒は、味・香りも様々。お好みの味を探してみてください。

諏訪の酒蔵五社のお酒を一度に楽しめるお試しセット。
1人じゃ飲みきれない。どのお酒が自分の好みかわからない。
そんなご要望にお応えし、ご用意致しました。

諏訪の
銘酒を
呑み比べ
きき酒セット
5種類 1,320円

さらに追加でお好みの銘柄は1合単位880円(サレ・税込)でご用意しております。



◆宮坂醸造

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」に由来する真澄で有名。優良酵母「協会7号」の発祥蔵としても知られる。数々の清酒品評会で抜群の成績を残す。銘柄の豊富さ、すっきりとした辛口で人気。

◆舞姫酒造

明治時代は亀泉の銘酒でしたが、大正天皇のご即位の大典を記念し、舞姫に。甘口でもなく、辛口でもない。甘・辛・酸・苦・渋の五味が程良く調和した味が人気。

◆麗人酒造

麗人の如き酒を醸したいという願いをこめて命名された。蔵独自の味を追求し、長期熟成酒にも力を入れている。地ビール、焼酎、リキュールも製造。

◆伊東酒造

平家物語より命名した「横笛」は伊東深木画伯の描く紅梅の図がトレードマーク。コクのあるまろやかな風味が人気。

◆舞姫酒造

明治時代は亀泉の銘酒でしたが、大正天皇のご即位の大典を記念し、舞姫に。甘口でもなく、辛口でもない。甘・辛・酸・苦・渋の五味が程良く調和した味が人気。

◆麗人酒造

麗人の如き酒を醸したいという願いをこめて命名された。蔵独自の味を追求し、長期熟成酒にも力を入れている。地ビール、焼酎、リキュールも製造。

◆伊東酒造

平家物語より命名した「横笛」は伊東深木画伯の描く紅梅の図がトレードマーク。コクのあるまろやかな風味が人気。

水清らかなる処に銘酒あり。
旅の愉しみの一つは、ご当地の味覚を心ゆくまで味わうこと。
信州諏訪は山紫水明の郷。澄んだ空気と清らかな水、
気候風土が育んだ味覚の宝庫。どこにもない、当館ならではの
自慢の一品の数々をお楽しみください。

信州のうまい酒

ラストオーダー
21:30

サービス料 10%
別途となります。



霧ヶ峰の伏流水で仕込んだ
諏訪の地酒



日本酒
お酒(1合) 550円

諏訪湖周の地酒
選りすぐり

飲み切りサイズの180ml

みちたり 神 渡 純米吟醸原酒 ●日本酒度プラス2	1,210円
まいひめ 舞 姫 吟醸 杜乃舞 ●日本酒度プラス3	1,210円
まふみ 真 澄 辛口ゴールド ●日本酒度プラス3	660円
よこふ 横 笛 限定生貯蔵酒 高島城 ●日本酒度プラス3	770円



信州霧ヶ峰高原の伏流水と諏訪の
温泉水から誕生した美味しい地ビール。

Reneu(レノイ)
330ml 各 1,210円



柑橘系ホップのフルーティーな
香りと爽やかな苦味が調和した、
アメリカンゴールドエールです。



小麦麦芽の優しい味わい、
柑橘系ホップのフルーティーな
香りと爽やかな苦味が調和した、
軽やかなホワイトエール。



麦芽のコクと甘み、ホップの
心地よい苦味が調和した、
軽やかな口あたりのジャー
マンスタイルレッドエール。



当館
一番人気
馬刺し
1,980円

淡泊で癖のない柔らかな肉を
刺身で。鮮度がおいしさの決め手です。

厳選素材

信州牛にわかさぎ、馬刺し、鯉、果物。
どれもとれたて新鮮な味をご用意致し
ました。ご当地で味わう、その土地
ならではの食材はひと味違います。

ここでしか味わえない
あの味この味

Special Menu

信州の旨いもん

ラストオーダー
19:30

サービス料 10%
別途となります。



※写真は2名様盛りです。

◆信州牛しゃぶしゃぶ (120g)
こだわりの霜降り信州牛。しゃぶしゃぶを3種類の鰻乃湯特製
タレでどうぞ。信州に来たら一度は食べたい贅沢な逸品です。
※お肉のみ追加 (120g / 4,180円)

諏訪の自然、風土が育んできた食文化や食材をこの機会に。
旅の思い出に、信州の旨いもんをぜひ、ご賞味ください。



◆ワカサギと川エビの天麩羅 1,100円

◆桜肉しゃぶしゃぶ (120g) 1,760円

長野県わかさぎは諏訪湖が発祥の地。美味で骨ごと食べら
れる事から健康食としても注目されています。日本各地からこ
諏訪湖に釣り天狗が集まる穴釣りは、冬の風物詩です。

信州上諏訪は古来より、馬を「桜肉」と言い馬刺しなどで食べ
る文化があります。お肉の甘みをしっかり堪能できると話題の
桜肉をしゃぶしゃぶでご堪能ください。



◆岩魚の骨酒 1,980円

岩魚を一匹まるごと使った
贅沢なお酒です。



◆海鮮お造り盛合せ (一人前) 1,650円

築地直送の新鮮な海の幸。諏訪の地酒との
相性も抜群です。人数・ご予算に応じて、豪快
な盛り込みもご用意致します。



◆鯉の旨煮 1,100円

昔から信州のたんばく源。
信州の清水により身はしまり、臭みも少ないのが特徴。
信州の結婚披露宴には欠かせない一品です。

信州の味覚



◆国産ウナギの温泉蒸籠蒸し 2,640円

炭火で焼き上げた鰻をさらに
当館自慢の源泉で蒸し上げた
ところけるような味わいを是非
一度ご賞味ください。

◆鯉の洗い 1,100円

新鮮な鯉の身に熱湯をさっとかけ、氷水で冷や
して作る鯉の洗いは、身が引き締まり、生臭さや余分な
脂肪分がとれ、歯ざわりも良い、酢味噌がワサビ醤油で。



※写真は4名様盛りです。

Dessert

◆りんごシャーベット 770円

信州といえばりんご。丸ごと1個のりんごを
使ったシャーベット。ジューシーで爽やかな
風味をお楽しみください。

◆フルーツ盛り合せ 1,650円

採れたて旬のフルーツ盛り合せ。
女性にも好評。
ワインとの相性も抜群です。



信州八ヶ岳原産の正真正正のチップを使い
6時間かけて本一歩しくりとスモーク
した手作り品当館売場に販売中。



◆スモークチーズ 770円

ラストオーダー
21:00



◆漬物盛り合わせ 1,100円

ラストオーダー
21:00



◆おにぎり(2個) 440円

ラストオーダー
21:00

サイドメニュー Side menu

焼酎



焼酎各種

ボトル 3,960円

グラス 660円

◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



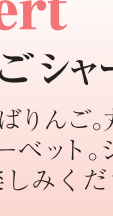
◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



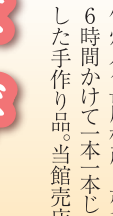
◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度



◆宮乃湯オリジナル
本格米焼酎
「さぎの湯」

アルコール度25度