信州 小布施
富蔵家本館 蕎実亭（きょうみてい）

100名様収容可能
小布施 最大級の大広間



ご予約 そば御膳

松 7,590円(税込)

- 先付（四季の旬彩）
- 前菜（おすすめ一品）
- 春秋 — 陶板焼
  夏 — 八寸膳
  冬 — 鍋物
- 栗おこわ（もち米・栗）
- 野沢菜（そば汁漬け）
- 小鉢（季節により替）
- かき揚げ天ぷら（桜海老）
- 茶碗蒸し（海老・銀杏・三つ葉他）
- 田舎そば（お一人様小盛そば）
- 水菓子（季節の果物）

竹 5,390円(税込)

- 先付（四季の旬彩）
- 春秋 — 陶板焼
  夏 — 八寸膳
  冬 — 鍋物
- 栗おこわ（もち米・栗）
- 野沢菜（そば汁漬け）
- 小鉢（季節により替）
- かき揚げ天ぷら（桜海老）
- 田舎そば（お一人様小盛そば）
- 水菓子（季節の果物）

梅 3,960円(税込)

- 先付（四季の旬彩）
- 春秋 — 陶板焼
  夏 — 八寸膳
  冬 — 鍋物
- 栗おこわ（もち米・栗）
- 野沢菜（そば汁漬け）
- 小鉢（季節により替）
- 田舎そば（お一人様小盛そば）

※価格は全て税込表示です

旬彩をお楽しみください



夏 7月～9月頃 八寸膳

春 4月～6月頃
秋 10月～11月頃
陶板焼き（海鮮 他）



冬 12月～3月頃 鍋物（牛肉・野菜 他）



くるみだれ

長野は古くからくるみの産地として知られてきました。くるみをすって作る甘みのあるタレは、惣菜や菓子に用いられ、広く愛される滋味深い味わいです。郷土の味をぜひお試しください。

