

川魚料理 ゆうすげ

吟味した素材を活かす料理、川魚を中心に創業48年の味をご賞味下さい。

鰻料理

鰻は静岡県より『活鰻』を仕入、浅間山麓より湧き出る地下水にて活かしております。

うな井 1,700円
うな重竹 2,850円
うな重松 3,750円
すべて肝吸い付き
テイクアウトもできます。



鯉料理

信州佐久平、名産品のブランド鯉を使用し、『鯉こく』は、大変、深みのある一品です。

鯉の洗い 950円
鯉こく 950円
鯉のうま煮 要予約
鯉の塩焼き 要予約



信州産極上赤味噌使用

川魚料理

店内の水槽より活魚を調理いたします。

岩魚の姿造り 1,300円 若鮎の唐揚げ700円
岩魚のなめろう 1,400円 鮎の姿造り1,350円
岩魚のたたき 1,300円 鮎の塩焼き1,000円
鮎は期間限定



手打ち蕎麦

信州産超最高級石臼引き蕎麦粉使用。

自家製、蕎麦豆腐 200円 ※数量限定 蕎麦味噌600円

平日限定ランチタイムメニュー850円にて御好評中です。

ドリンク

長野県原産地呼称管理委員会認定品はじめ、その他多数ご用意しております。

その他、季節料理、各種定食もごさいます。

予約制ですっぽん鍋、ふぐ鍋もご用意いたします。

大小宴会から、御法要、ご予算に応じて対応させていただきます。

〒389-0111

<http://locoplac.jp/t000088149/>

長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉古宿4404-3 電話0267-45-5378

川魚料理 ゆうすげ

吟味した素材を活かす料理、川魚を中心に創業48年の味をご賞味下さい。

鰻料理

鰻は静岡県より『活鰻』を仕入、浅間山麓より湧き出る地下水にて活かしております。

うな井 1,700円
うな重竹 2,850円
うな重松 3,750円
すべて肝吸い付き
テイクアウトもできます。



鯉料理

信州佐久平、名産品のブランド鯉を使用し、『鯉こく』は、大変、深みのある一品です。

鯉の洗い 950円
鯉こく 950円
鯉のうま煮 要予約
鯉の塩焼き 要予約



信州産極上赤味噌使用

川魚料理

店内の水槽より活魚を調理いたします。

岩魚の姿造り 1,300円 若鮎の唐揚げ700円
岩魚のなめろう 1,400円 鮎の姿造り1,350円
岩魚のたたき 1,300円 鮎の塩焼き1,000円
鮎は期間限定



手打ち蕎麦

信州産超最高級石臼引き蕎麦粉使用。

自家製、蕎麦豆腐 200円 ※数量限定 蕎麦味噌600円

平日限定ランチタイムメニュー850円にて御好評中です。

ドリンク

長野県原産地呼称管理委員会認定品はじめ、その他多数ご用意しております。

その他、季節料理、各種定食もごさいます。

予約制ですっぽん鍋、ふぐ鍋もご用意いたします。

大小宴会から、御法要、ご予算に応じて対応させていただきます。

〒389-0111

<http://locoplac.jp/t000088149/>

長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉古宿4404-3 電話0267-45-5378