

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、各種定食もございます。

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、各種定食もございます。

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