

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

とりあえず、お飲み物と一緒に…
パツとすぐ出るお手軽おつまみ。

酒肴

SHUKO



信州まつもと
夜嘯
おすすめ

カリカリそばの実
味噌胡瓜

¥490

信州産そばの実と信州味噌使用。

ハーフサイズもあります



信州まつもと
夜嘯
おすすめ

茹で落花生

¥400

復刻版！定番のおつまみ。



信州まつもと
夜嘯
おすすめ

葉わさびのせ
もっちり豆富

¥680

もちり食感の手作り豆富と
葉わさびのハーフモニーが絶品。



揚げそばのカリカリおつまみ
スナック感覚のお酒のお供。 ¥360



野沢菜漬け
野沢温泉発祥の漬物。 ¥550



漬物盛り合わせ
※内容はスタッフにお尋ねください。 ¥880



安曇野つんつんわさび漬け
わさび漬けと葉わさびを和えました。 ¥660



海鮮キムチ
海鮮を自家製でキムチに漬けました。 ¥880



南瓜のクリームチーズ和え
仕上げにMIX ナッツをふりかけて。 ¥540

青じそ ドレッシング



信州まつもと
夜嘸
おすすめ

大根と焼きじゃこの
サラダ

〜青じそドレッシング〜

¥800

薄切りの大根のシャキシャキ感が人気のサラダ。

ハーフサイズもあります

カリカリそばのグリーンサラダ

〜オニオンクリーミードレッシング〜

¥780

たっぷりのサラダにカリカリ食感がアクセント。

ハーフサイズもあります

オニオン
クリーミー
ドレッシング



焼き野菜と厚切りベーコンの
サラダ仕立て

¥960

素材の味を存分にお楽しみください。

ハーフサイズもあります

塩で
シンプルに



サラダ

SALAD

他所では食べられない、
当店ならではのサラダをどうぞ。

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

SASHIMI

豊洲市場直送の鮮魚と、
信州名物馬刺し。

刺身

鮮魚



旬鮮魚三点盛り 2～3人前の三点盛りプラス! ￥2,200

◆本鮪 赤身

江戸前より入荷。

￥1,080

◆信州サーモン

信州安曇野市より入荷。

￥1,060

◆本日の白身魚

スタッフにお問い合わせください。

￥860

馬肉



馬刺し二種盛り ￥1,980

赤身と霜降りをぜひ食べ比べてみてください。

馬肉



馬刺し - 赤身

￥1,080

あっさりしていて臭みがなくヘルシーです。

馬肉



馬刺し - 霜降り

￥1,220

驚くほど旨味があり、脂はあっさりしています。

馬肉



馬肉のロースト ～カルパッチョ仕立て～ ￥1,320

オリーブオイル、バルサミコ酢のドレッシングで。



おたぐり

南信州名物！馬もつの煮込みです。

¥780



豆腐のステーキ

～きのこの辛味噌ソース～

¥680



牛タン和風煮込み

¥1,280

相性抜群の信州味噌とデミグラスソース使用！



厚焼き玉子

¥790

会田の地玉子使用！
鰯だしを利かせ、丁寧に焼き上げました。



明太もちもちピッツア

¥880

お餅入り！もちもち食感の人気商品。



国産牛ヒレステーキ

¥2,200

柔らかくヘルシーで上質なステーキ。



シェフのおすすめ！
腕によりをかけた品々。

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

逸品

IPPIN



鴨味噌葱炙り

お酒によく合います！

¥880



鮭のカマ焼き

シンプルに焼き上げた鮭のカマです。

¥980

信州まつもと
夜嘯
おすすめ

天ぷら
盛り合わせ

¥1,700

海老と野菜の天ぷらを豪華に盛り合わせました。



信州まつもと
夜嘯
おすすめ

山賊焼き

¥960

鶏の胸肉を2枚使用！特製タレに漬けたんだ、やみつき一品。

ハーフサイズもあります



信州まつもと
夜嘯
おすすめ

自家製
メンチカツ

【2個】¥980

手作りのジューシーなメンチカツ。

1個500円でご用意します。



揚げ物

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

揚げ物はお持ち帰りすることもできます。

※メニューの価格は消費税率10%です。

お持ち帰りの際は消費税率8%になります。

AGEMONO



フライ DE ポテト ¥580

ピリ辛ケチャップとアンチョビマヨネーズをそえて。



カリカリチーズスティック ¥640

カリッカリの皮包んだチーズがとろけて絶妙の食感！



野沢菜の天ぷら ¥550

野沢菜漬けを天ぷらに！
漬物なのでそのままでお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。

※表示価格は税込です。

自社製粉製麺の安曇野産そば！
上質な信州二八そばをどうぞ！



温 鴨南蛮そば ￥1,380
柔らか鴨肉を使用！

温かいそば

温 かけそば ￥940
自社製粉の上質な二八そば。

温 天ぷらそば ￥1,880
海老天と野菜天をそえて。

温 とろろそば ￥990
信州山形村の長芋使用！



冷 天ざるそば ￥1,880
海老天と野菜天をそえて。

そば

冷たいそば

冷 ざるそば ￥940
自社製粉の上質な二八そば。

冷 つけとろそば ￥990
信州山形村の長芋使用！

冷 葉わさびそば ￥1,050
ツンする辛さがアクセント。

信州まつもと
夜嘯
おすすめ

お一人様6種類のつけだれを御用いたします。
様々なつけだれをお楽しみください。

囲みそば（つけそば）

￥1,680



バラエティーに富んだ6種のつけだれ



つけだれの追加は1個￥220で承ります。



甘辛く煮た野沢菜をのせ、ガーリックをきかせた、食欲をそそる炒飯です。

野沢菜ガーリック炒飯

¥680

さらりと美味しいご飯もの。
今夜のメにどうぞ。

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。



鮭茶漬

香ばしく焼き上げた鮭でさっぱりと。

¥610



鴨味噌の焼きおにぎり(一個) ¥400

鴨味噌をたっぷりのせ、こんがり焼き上げました。

飯物

MESHIMONO

◆白飯 ¥280

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。

今日のご褒美に、
甘いデザートをどうぞ。

甘味

KANMI



さつまいものバイクドチーズ
～はちみつカラメリゼ～

¥720

マスカルポーネチーズをさつまいもに乗せ、オーブンで焼き上げます。
仕上げにはちみつをかけて、カラメリゼしてご提供いたします。



そば茶プリン

¥480

そば粉を混ぜて作ったプリンの上に黒蜜とそば米を乗せました。



自家製もっちり豆腐の
蕎麦米ぜんざい

¥560

ぜんざいの中で灰かに香るそばと、もっちり食感をお楽しみください。



フレンチトースト

¥880

オープン当初から愛される一品。バニラアイスをそえて。

◆バニラアイス ¥400

◆抹茶アイス ¥400