



信州須坂・関谷温泉
2F 湯上がり
レストラン
MENU

2025年 冬

営業時間

平日 11:00—15:00 / 16:30—20:00
ラストオーダー

土日祝 11:00—15:00 / 16:30—21:00
ラストオーダー



こだわり素材

栴屋本藤醸造舗
醤油 使用

1

須坂蔵の醤油ラーメン

¥850

(税抜 ¥773)
麺大盛 + ¥100

栴屋本藤醸造舗の醤油を使用した
特製醤油ラーメンです。

アレルギー 小麦・卵・豚肉・大豆



2

須坂蔵の味噌ラーメン

¥950

(税抜 ¥864)
麺大盛 + ¥100

栴屋本藤醸造舗の香りと風味が強く
まろやかなコクと深み、自然な甘味
と旨味の味噌を生かして湯っ蔵んど
独自にブレンドした味噌ラーメン。
地元須坂を味わえる一杯です。

アレルギー 小麦・卵・豚肉・大豆





湯っ蔵んどのこだわり素材

味噌のこだわり

須坂市は寒暖の差が大きく、味噌づくりに大切な発酵・熟成にも
適した場所です。須坂にはこだわりの味噌を造る「五ツ蔵」と呼ば
れる老舗の醸造場があります。(栴屋本藤醸造舗・中村醸造場・土屋
味噌醤油醸造場・千日みそ・塩屋醸造) 代々受け継がれた伝統技
法により丁寧に造られた味噌は、まろやかで昔懐かしい味です。
当館の味噌ラーメンには栴屋本藤醸造舗のこだわりの味噌を使用
しています。地元須坂の味噌ラーメンをぜひお楽しみください。



こだわり素材

栴屋本藤醸造舗
醤油 使用

3

海鮮あんかけ塩ラーメン

¥1,350

(税抜 ¥1,227)
麺大盛 + ¥100

海老やイカなどの海鮮を使用した特製あん
をかけた塩ラーメンです。

アレルギー 小麦・えび・卵・大豆





こだわり素材

栴屋本藤醸造舗
醤油 使用

4

海鮮あんかけ焼きそば

¥1,050

(税抜 ¥954)
大盛不可

栴屋本藤醸造舗の醤油を使用した湯っ蔵んどの特製あんが、香ばしく
柔らかな焼きそばに絡みつく一品です。定番の美味しさをぜひ一度
ご賞味ください。

アレルギー 小麦・えび・卵・大豆



こだわり素材

金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

5

海鮮中華丼

¥1,000

(税抜 ¥909)
ご飯大盛 + ¥150

海老やイカ、アサリが入った自家製のあんをたっぷりかけました。

アレルギー 小麦・えび・卵・大豆・乳



6

信州産蕎麦の
天ざる蕎麦

¥1,280 (税抜 ¥1,164)
麺大盛 + ¥150

揚げたての海老と旬野菜の天婦羅を蕎麦の
お供に。ちょっと贅沢な一品です。

アレルギー そば・小麦・卵・えび・大豆



7

信州産 ざる蕎麦

¥850 (税抜 ¥773)
麺大盛 + ¥150

湯上がりに最適な、風味とのだ越しの良い
信州産のお蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・大豆



NEW
8

青山玉子の月見蕎麦 (温)

¥950 (税抜 ¥864)
麺大盛 + ¥150

温かいお蕎麦に青山玉子をトッピング
しました。

アレルギー そば・卵・小麦・大豆



NEW
9

たぬき蕎麦 (温)

¥880 (税抜 ¥800)
麺大盛 + ¥150

山菜と揚げ玉をのせた温かいお蕎麦です。

アレルギー そば・小麦・卵・大豆



10

海老天蕎麦 (温)

¥980 (税抜 ¥891)
麺大盛 + ¥150

温かいお蕎麦に海老の天婦羅をのせました。

アレルギー そば・小麦・えび・卵・大豆



12
海老天おろしうどん
¥890 (税抜¥809)
麵大盛+¥100
海老の天婦羅と山菜、たっぷりの
大根おろしをのせた冷たいうどんです。
アレルギー 小麦・えび・卵・大豆

11
**信州産蕎麦の
海老天おろし蕎麦**
¥1,200 (税抜¥1,091)
麵大盛+¥150
海老の天婦羅と山菜、たっぷりの
大根おろしをのせた冷たいお蕎麦です。
アレルギー そば・小麦・えび・卵・大豆



13
ざるうどん
¥680 (税抜¥619)
麵大盛+¥100
ツルツルで細打ちのざるうどん。
お風呂上がりにピッタリです。
アレルギー 小麦・大豆



14
海老天ざるうどん
¥1,180 (税抜¥1,073)
麵大盛+¥100
海老と旬野菜のサクサク天婦羅は、
うどんとも相性抜群です。
アレルギー 小麦・えび・卵・大豆



NEW/
15

青山玉子の月見うどん（温）

¥880 (税抜 ¥800)
麺大盛 + ¥100

温かいうどんに青山玉子をトッピング
しました。

アレルギー 卵・小麦・大豆



NEW/
16

たぬきうどん（温）

¥830 (税抜 ¥755)
麺大盛 + ¥100

山菜と揚げ玉をのせた温かいうどんです。

アレルギー 小麦・卵・大豆



17

海老天うどん（温）

¥950 (税抜 ¥864)
麺大盛 + ¥100

温かいうどんに海老の天婦羅をのせました。

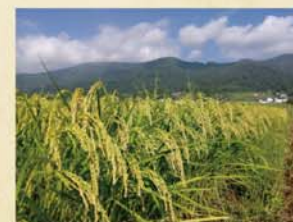
アレルギー 小麦・えび・卵・大豆



ふっくらつやつやに炊きあげた、
昔懐かしいほっとする味。
湯っ蔵んどのかまど炊きご飯を
ぜひお召し上がり下さいませ。

米 「金崎さんちのお米」を
こだわりのかまど炊きご飯で。

- おいしい理由 ❶ 飯山の豊かな自然とこだわりの栽培方法で育てられ、皇室献上米にも選ばれた「金崎さんちのお米」を使用しています。
- おいしい理由 ❷ お米の甘みと香りを引き出す「羽釜」を使用したかまど炊きご飯です。
- おいしい理由 ❸ 赤外線効果の高い、強い火力の「かまど炊き」です。



18

特選蓼科豚のロースかつ定食

¥1,380

(税抜 ¥1,255)
ご飯大盛 + ¥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉をサクッと揚げました。
一食一食手作業で丁寧に仕込みをしています。
素材本来の美味しさをお楽しみください。

アレルギー 豚肉・小麦・卵・乳・大豆・りんご



こだわり素材

金崎さんちのお米

かまど炊きご飯

19

蓼科豚
和風おろしロースカツ定食

¥1,400

(税抜 ¥1,273)
ご飯大盛 + ¥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉をサクッと揚げました。
大根おろしとポン酢でサッパリとお召し上がりください。

アレルギー 豚肉・小麦・卵・乳・大豆



こだわり素材

金崎さんちのお米

かまど炊きご飯

心を込めて
手作りにしています

自家製商品



こだわり素材

金崎さんちのお米

かまど炊きご飯

心を込めて
手作りにしています

自家製商品



こだわり素材

金崎さんちのお米

かまど炊きご飯

心を込めて
手作りにしています

自家製商品

20

福味鶏の山賊焼き定食

¥1,380

(税抜 ¥1,255)
ご飯大盛 + ¥150

中信地方の名物「山賊焼き」を湯つ蔵んど特製の味付けでお楽しみください。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご

21

国産地鶏唐揚げの
油淋鶏定食

¥1,350

(税抜 ¥1,227)
ご飯大盛 + ¥150

国産地鶏を使用した特製唐揚げに自家製のタレをかけた油淋鶏はごはんが進む1品です。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆

湯つ蔵んどのこだわり素材

蓼科豚

蓼科地域の指定農場で飼育される蓼科豚ブランド「マーブルハイボーク」。薬品無添加の麦を主体とした飼料を生育過程に応じた配合で与えています。
肉の飼育過程では7割のパネラーが通常の肉より好ましいとした結果があります。





22 国産地鶏のジューシー唐揚げ定食

¥1,180

(税抜¥1,073)
ご飯大盛+¥150

国産地鶏と須坂産の醤油を使用し、ご注文いただいてから二度揚げするためサクッとした食感と肉汁が最高の食堂自慢の唐揚げです。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆



23 地産地消あふれる 青山玉子の玉子かけご飯

玉子1個 ¥550
(税抜¥500)

玉子2個 ¥600
(税抜¥545)
ご飯大盛+¥150

青山玉子の美味しさを存分に味わえる玉子かけご飯です。
お好みで嵯屋本藤醸造舗の醤油こうじを加えてお召し上がりください。

アレルギー 卵・小麦・乳・大豆



湯っ蔵んどのこだわり素材

青山の玉子

菅平山麓の卵職人が育てたこだわり卵。
農場主の青山さんが鶏に与えているのは、遺伝子組み換えをしないとうもろこし・大豆・菜種などの植物性飼料に、
にんにく・黒ゴマ・唐辛子・パプリカなどの香辛料をはじめ
オリゴ糖・人参・海藻などを手作り配合した飼料です。
青山の玉子はこの手作り飼料で育った、栄養価の高い卵です。
安心して生でお召し上がり頂けます。



24

国産地鶏の唐揚げ丼 (味噌汁・漬物付き)

¥1,100

(税抜¥1,000)
ご飯大盛+¥150

ジューシーな自家製唐揚げの丼に
醤油ベースのタレをかけました。

アレルギー 鶏肉・卵・乳・小麦・大豆

心を込めて
手作りしています
自家製商品



25

蓼科豚のたれかつ丼 ～地のくだものを使った特製ソース～ (味噌汁・漬物付き)

¥1,280

(税抜¥1,164)
ご飯大盛+¥150

サクッと揚げた柔らかな蓼科豚のロースかつに、果物を使った
甘みのある自家製のソースをからませました。

アレルギー 豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご



26

蓼科豚のみそかつ丼 (味噌汁・漬物付き)

¥1,380

(税抜¥1,255)
ご飯大盛+¥150

柔らかな蓼科豚をかつにし、須坂産みそを使用したみそだれを
かけました。

アレルギー 豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご



27

信州の旬野菜の天重 (味噌汁・漬物付き)

¥1,480 (税抜¥1,345)
ご飯大盛+¥150

海老2本と旬の信州食材をサクッと
天ぷらにしました。

アレルギー えび・小麦・大豆・卵・乳

こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯



28

信州サーモン丼 (味噌汁・漬物付き)

¥1,450 (税抜¥1,318)
ご飯大盛+¥150

脂ののった信州サーモンといくらを
盛り付けた豪華な丼ぶりです。

アレルギー さけ・いくら・卵・乳・小麦・大豆

こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯



湯っ蔵んどのこだわり素材

信州サーモン

ニジマスとブラウントラウトを交配させた信州を代表する
ブランド食材の信州サーモン。甘みの強い身はきめが細かく、
とろけるような舌触りです。



井もお蕎麦も両方味わえる
食べやすい小井サイズの井は
見た目も楽しい桶の器で。

桶小井 温泉ならではの 看板メニュー



こだわり①

いろいろなメニュー食べたい、沢山は食べられないなど様々なニーズを考えた
食べやすい直径14cmの小井サイズのメニューです。

こだわり②

種類豊富な井とお蕎麦/うどんを両方お楽しみいただけます。

こだわり③

温泉といえば風呂桶。見た目から楽しめる温泉ならではの桶の形をした器です。

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。



蓼科豚のみそかつ桶小井 **¥1,300**
 とセット蕎麦 / うどん (税抜 ¥1,182)

夢科豚のロースかつに須坂産みそのオリジナルだれをかけた
桶小井とお蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 豚肉・小麦・そば・卵・乳・大豆・りんご



海老天桶小井
とセット蕎麦 / うどん

¥1,220
(税抜 ¥1,109)

土曜不可

揚げたての海老天を2本のせたちょっと贅沢な桶小井と、お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー えび・小麦・そば・卵・大豆

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。



国産地鶏唐揚げの桶小井
とセット蕎麦 / うどん

¥1,100
(税抜 ¥1,000)
大盛不可

醤油ベースのタレをかけた国産地鶏の自家製唐揚げ桶小丼とお蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 鶏肉・そば・小麦・大豆・卵



青山玉子の二色そぼろ桶小井 ￥980
とセット蕎麦 / うどん (税抜 ￥890)

鶏そぼろと青山玉子のそぼろをのせたやさしい味わいの二色丼と
お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー 鶏肉・そば・小麦・大豆・卵

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。

※桶小井は直径 14 cmの桶を使用した小井となります。



蓼科豚のみそかつ桶小井

¥980

海老天桶小井

¥980

蓼科豚のロースかつに須坂産みそのオリジナルみそだれをかけた桶小丼です。

揚げたての海老天2本と野菜の天婦羅をのせた桶小丼です。

国産地鶏唐揚げの桶小井

¥730

青山玉子の二色そぼろ桶小井

¥680

国産地鶏を使用したジューシーな自家製唐揚げの桶小井です。

鶏のそぼろと青山玉子のそぼろをのせた二色の桶小井です。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆

アレルギー えび・小麦・卵・乳・大豆

アレルギー 鶏肉・卵・小麦・乳・大豆

アレルギー 鶏肉・小麦・卵・乳・大豆



41

濃厚ビーフカレー

¥800

(税抜 ¥727)
ご飯大盛 + ¥150

野菜と牛肉の旨味が溶け込んだシンプルなカレーです。

アレルギー 乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



42

青山玉子の
温玉チーズカレー

¥1,100

(税抜 ¥1,000)
ご飯大盛 + ¥150

青山玉子の温玉とチーズをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー 乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



43

国産地鶏の唐揚げカレー

¥980

(税抜 ¥891)
ご飯大盛 + ¥150

ジューシーな自家製唐揚げをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー 乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



44

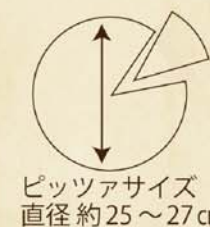
蓼科豚のカツカレー

¥1,200

(税抜 ¥1,090)
ご飯大盛 + ¥150

柔らかな蓼科豚のカツをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー 乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆

ご注文を受けてから、
丁寧に手作業で焼き上げます。
焼きたて熱々をぜひどうぞ！Pizza 石窯焼きピッツアの
こだわり。

- おいしい理由❶ 450度以上の高温で焼き上げています。
- おいしい理由❷ 薪を使って焼き上げるから香ばしく表面はさっくり中はもっちりな食感です。
- おいしい理由❸ ピッツア生地には信州小麦粉「華梓」と本場イタリアの「デュラムセモリナ粉」をブレンド。舌触りや焼き上がりの香ばしさ、もっちりとした食感を高めています。
- おいしい理由❹ ご注文を受けてから丁寧に一枚一枚手作業で焼き上げています。



45

石窯焼き
マルゲリータ

¥1,280 (税抜 ¥1,164)

自家製トマトソースとバジルを加え、モッツアレラチーズをふんだんに使用しました。素材本来の味をお楽しみください。

アレルギー 小麦・乳

46

石窯焼き
クワトロフォルマッジ
～ 4 種チーズ～
(須坂産はちみつ付き)

¥1,470 (税抜 ¥1,336)

レッドチェダー、ゴルゴンゾーラ、シュレット、リコッタの4種類のチーズを使用した特製ピッツァ。お好みで別添えの須坂市鈴木養蜂場のはちみつをかけてどうぞ。

アレルギー 小麦・乳



47

石窯焼きミックスピッツァ
～ 具材たっぷり気まぐれピッツァ～

¥1,400 (税抜 ¥1,273)

海老やベーコン、小松菜、パプリカなどをちりばめた見た目も豪華な具たくさんピッツァです。

アレルギー 豚肉・えび・小麦・乳



48

石窯焼き
ツナマヨコーンピッツァ

¥1,250
(税抜 ¥1,136)

たっぷりのコーンとツナをトッピングして焼き上げ、仕上げにマヨネーズをかけました。

アレルギー 小麦・乳・卵・大豆・豚肉



49

石窯焼き
マルゲリータ&クワトロ
ハーフ&ハーフ

¥1,400
(税抜 ¥1,273)

人気のピッツァを1つにしました。1枚で2つの美味しさを楽しみたい方におすすめです。

アレルギー 小麦・乳



50

そばサラダ

(そばつゆ、ごまだれ付き)

¥980

(税抜¥891)
大盛不可

お蕎麦を野菜や海老などの具材と一緒に。
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー そば・卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



51

うどんサラダ

(そばつゆ、ごまだれ付き)

¥890

(税抜¥809)
大盛不可

うどんを野菜や海老などの具材と一緒に。
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー 卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



52

シーザーサラダ

¥690

(税抜¥627)

青山玉子の温玉をトッピングしたサラダです。

アレルギー 卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉



53

豆腐サラダ

¥650

(税抜¥591)

豆腐を使用したヘルシーなサラダです。

アレルギー 大豆・小麦・ごま・豚肉・りんご



54

お子様ハンバーグカレー

(ジュース、ゼリー付き)

¥780

(税抜¥709)
大盛不可

刺激の少ないフルーティーな甘口ミニカレーのお子様セットです。

アレルギー 鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・りんご・乳
※かに・海老・小麦・卵・乳成分を含む工場で製造されています。



55

お子様うどん

(ジュース、ゼリー付き)

¥480

(税抜¥437)
大盛不可

冷たいツルツルうどんが美味しい！ミニうどんのお子様セットです。

アレルギー 小麦・卵・大豆



56

福味鶏の山賊焼き（単品）

¥990

(税抜¥900)

中信名物「山賊焼き」を湯つ蔵んど特製の
味付けでお楽しみください。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご



57

国産地鶏唐揚げの油淋鶏

（単品）

¥1,000

(税抜¥909)

ジューシーな国産地鶏の唐揚げに自家製のタレを
かけました。

アレルギー 鶏肉・小麦・乳・大豆



58 かまど炊きご飯 ¥250 (税抜 ¥227)



59 須坂五つ蔵の味噌汁 ¥200 (税抜 ¥182)

アレルギー 大豆・小麦・乳



60 青山のこだわり 自家製味玉 ¥300 (税抜 ¥273)

アレルギー 卵・大豆



61 青山のこだわり 自家製温玉 ¥180 (税抜 ¥164)

アレルギー 卵・大豆



62 青山のこだわり 生卵 ¥100 (税抜 ¥91)

アレルギー 卵



63 枝豆 ¥350 (税抜 ¥318)

アレルギー 大豆



64 冷奴 ¥180 (税抜 ¥164)

アレルギー 大豆



65 ソーセージ盛り合わせ ¥680 (税抜 ¥618)

アレルギー 豚肉・乳



66 天ぷら盛り合わせ ¥520 (税抜 ¥473)

アレルギー えび・小麦・卵・大豆



67 国産地鶏の唐揚げ 2個 ¥400 (税抜 ¥364)

68 国産地鶏の唐揚げ 5個 ¥830 (税抜 ¥755)

アレルギー 鶏肉・小麦・大豆



69 あふれる山盛り桶ポテト ¥600 (税抜 ¥545)

アレルギー 小麦



70 みんな大好き！ フライドポテト ¥450 (税抜 ¥409)

アレルギー 小麦



71 人気！いか天 ¥650 (税抜 ¥591)

アレルギー イカ・小麦・卵



72 軟骨唐揚げ ¥720 (税抜 ¥655)

アレルギー 小麦・大豆・鶏肉

Drink

Alcohol



生ビール	中ジョッキ(プレミアムモルツ生ビール)	¥700	(税抜 ¥637)
	NEW メガジョッキ(プレミアムモルツ生ビール)	¥1,380	(税抜 ¥1,255)
瓶ビール	中瓶(スーパードライ)	¥660	(税抜 ¥600)



溪流 蔵囲い(須坂市遠藤酒造場)	大	¥800	(税抜 ¥727)
溪流 蔵囲い(須坂市遠藤酒造場)	小	¥420	(税抜 ¥382)
溪流 生貯蔵(須坂市遠藤酒造場)		¥510	(税抜 ¥464)

Drink

Alcohol

角ハイボール	¥410	(税抜 ¥373)
NEW 角ハイボール (メガジョッキ)	¥800	(税抜 ¥727)
角ハイボール 濃いめ	¥460	(税抜 ¥418)
NEW 角ハイボール 濃いめ (メガジョッキ)	¥920	(税抜 ¥826)
ウーロンハイ	¥390	(税抜 ¥355)
レモンサワー	¥390	(税抜 ¥355)
NEW レモンサワー (メガジョッキ)	¥750	(税抜 ¥682)
レモンサワー 濃いめ	¥430	(税抜 ¥391)
NEW レモンサワー 濃いめ (メガジョッキ)	¥830	(税抜 ¥755)
酒場の檸檬堂(瓶)	¥600	(税抜 ¥546)
グレープフルーツサワー	¥390	(税抜 ¥355)

Non-alcohol

ノンアルコールビール	¥350	(税抜 ¥318)
ノンアルコール梅酒(ソーダ)	¥350	(税抜 ¥318)
よわない 酒場の檸檬堂(瓶)	¥490	(税抜 ¥446)

Soft drink

烏龍茶	¥300	(税抜 ¥273)
オレンジジュース	¥300	(税抜 ¥273)
りんごジュース	¥300	(税抜 ¥273)