

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

# Tea

(ポットサービス) ¥790



アッサムスパーブ  
Assam Superb

アッサム地方原産の、コクの深いミディアムリーフティーです。豊かなコクと共に、口当たりの良いまろやかな香りが特徴。ミルクをたっぷり入れてお召し上がりください。

ダージリンブローケン  
オレンジペコ  
Darjeeling Broken Orange  
Pekoe

ヒマラヤ山脈の麓、海拔2000メートル以上の高地で育った茶葉は、特有のコクと香り、そして軽くて繊細な味わいが程よく調和しています。渋みが特徴。

セイロンオレンジペコ  
Ceylon Orange Pekoe

スリランカの南西に位置する高原が原産で、まろやかな澄んだ味わいです。ストレートでもミルクティーでも、その高い香りが楽しめます。

プリンス オブ  
ウェールズ  
Prince Of Wales

世界三大銘茶のひとつキーマン茶のブレンド。穏やかな渋みと優雅な香りが、どんなお菓子にもよく合います。内田康夫が生み出した、名探偵・浅見光彦もお気に入りの紅茶です。

クイーンアン  
Queen Anne

アン女王の名を拝した、アッサムとセイロン（ディンブラ）のブレンド。優雅な香りともろやかな風味が、気分をリフレッシュしてくれます。

ジュビリー  
Jubilee

エリザベス女王の即位60周年を記念して特別にブレンドされた紅茶。女王をイメージして、芳醇で甘い紅茶に仕上げられています。コクと風味のバランスが整っています。

## ♣ フレーバーティー

アール グレイ  
Earl Grey

地中海産のベルガモット（柑橘類の果実）の爽やかな香りが魅力のブレンド。ミルクとあわせると香りのよさが引き立ち、まろやかな味になります。

フォートメイソン  
Fortmason

中国茶とダージリンのブレンド。オレンジの花のエキゾチックな芳香が、繊細でフラワリーな味わいを生み出しています。レモンティーがオススメ。酸味はその味を引き立ててくれます。

クリスニングブレンド  
Christening Blend

イギリス王室ジョージ王子の洗礼を記念して特別にブレンドされた紅茶。ダージリンのセカンドフラッシュにヤグルマギクとベルガモットで香り付けされています。ストレートがおすすめです。

アップル  
Apple

アップルの優しい香りとはのかな甘さが、食後の1杯にオススメ。青りんごの甘酸っぱさが人気です。

クランベリー  
Cranberry

クランベリーそのままのまろやかな酸味と、赤みがかった鮮やかな水色が特徴です。

ストロベリー  
Strawberry

いちごのまろやかで自然な甘みがあります。ストレートでもミルクティーでもおいしく召し上がっていただけます。

ローズプーチョン  
Rose Pouchong

発酵の若い中国紅茶に、バラの花びらを加えて作られた、香りの高い華やかな紅茶です。

ピーチ  
Peach

ほんのり甘くやわらかい味わいが続く、デザート感覚で召し上がっていただける紅茶です。

## ♥ ハーブティー

サワーチェリー&オレンジ  
Sour Cherry&Orenge

水色は明るいピンク色でチェリーと太陽で熟したオレンジのほのかな甘みが特徴です。アーモンドのようなリッチな後味があります。

## ◆ ルイボスティー

女性に人気のルイボスティー(南アフリカ産100%)  
カフェインフリーで鉄分も豊富です！

香りブレンド  
ルイボスグリーン

白ワインやピーチ、洋梨やヨーグルト、りんごなどのイメージが広がります。

白桃  
ルイボスグリーン

みずみずしい白桃の香りがするルイボスティーです。

ルイボスグリーン  
(ノンフレーバー)

ルイボスティーの無発酵タイプ。カリウムやナトリウムなどのミネラル分が一段と豊富！細胞を活性化させてくれる働きがあるとされています。

巨峰  
ルイボスレッド

豊潤な巨峰の香りがするルイボスティーです。

フラワーオレンジ

カラフルな花々の香りと、柑橘系の香りがとてもさわやかなルイボスティーです。

焼きりんご  
ルイボスレッド

「タルトタタン」のような甘い香りのルイボスティーです。

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

# Soft Drinks

アイスコーヒー／アイスティー ¥670

---

ココア(アイス・ホット)／カフェラテ (アイス・ホット) ¥790

---

コーヒーフロート ¥790

---

## 信州巨峰のジュース

信州特産の巨峰を旬摘みし、100%の巨峰ジュースに仕上げた一品。豊潤な香りをお楽しみください。

¥670

---

## 信州ナイアガラぶどうのジュース

信州桔梗ヶ原産のナイアガラぶどう100%のジュース。ほんのりとした甘みと爽やかな酸味がとけあった白ワインを思わせる風味です。

¥670

---

## 信州ふじりんごのジュース

とれたてをシーズンパックしたおいしさいっぱいの果汁100%ジュース。爽やかな口当たりをお楽しみください。

¥670

---

## 信州もものジュース

完熟した白桃を使用した、果汁100%のストレートジュースです。すっきりした甘さが特徴です。

¥670

---

## バラのセパレートジュース

ダマスクローズの蒸留エキスとグレープフルーツジュースの美しいコラボレーション。  
優雅で爽やかな味わいです。



¥790

---

## セパレートティ

爽やかなグレープフルーツジュースとアールグレイの香りをお楽しみください。

¥790

---

## アップルタイザー

果汁100%の炭酸ジュース。お食事に合います。  
\*氷の有無をお伺いします。

¥580

---

## アサヒ ドライゼロ

ノンアルコールビール 0.00%

\*お車を運転の方も安心してお召し上がりいただけます。

¥580

---

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

## Coffee



丸山珈琲  
軽井沢の芽衣ブレンド

多くのファンを持つ丸山珈琲の、深煎りの豆をバランス良くブレンドした当店だけのオリジナル珈琲です。

¥ 790

エスプレッソ

深いコクと力強さ、そして繊細な味わいが調和したイタリアンタイプのエスプレッソです。

¥ 670

カフェインレスコーヒー

フルーティーで花のような芳醇な香りが特徴。エチオピア、コロンビア他各産地の豆のそれぞれの個性を引き出した味わいです。

¥ 670

## Foods

内田康夫の  
ドライカレーライス

作家・内田康夫がこよなく愛した、野菜と挽き肉だけをじっくり煮込んだドライカレー。地元・長野県産コシヒカリを使用したサフランライスとの相性もピッタリです。

¥ 910

内田康夫の  
ドライカレーライスセット

お飲み物付きです。

お好きなお飲み物をお選びください。

¥ 1,530



★温泉玉子付きは

+70円

注) アレルギーのある方はお申し出ください

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

# Foods



ホットサンド 各種  
(ミニゼリー&ピクルス付き)

¥ 910

ホットサンドセット  
(ミニゼリー&ピクルス、お飲み物付き)

¥ 1,530

下の5種類からお好きなホットサンドと、お好きなお飲み物をお選びください。



## ハム&チーズ

ハムとチーズは、お子様から大人までどなたにも愛される王道のホットサンドです。



## ドライカレー&チーズ

「内田康夫のドライカレー」を、ごはんではなくパンでお楽しみください。チーズが加わることで、マイルドな味わいになります。



## ジャム&クルミ&チーズ

手作りジャムとチーズの甘塩っぱい相性、クルミの食感をお楽しみください。スイーツとしてもお召し上がりいただけます。



## アボカド&スパイシーソース&チーズ

アボカド・タコミート・チーズ・サルサソースのコラボレーションをお楽しみください。



## ふわふわたまご&ベーコン

ふわふわに仕上げたスクランブルエッグとベーコンをサンドし、カリッ・サクッと焼き上げました。

注) アレルギーのある方はお申し出ください

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

# Sweets

## カフェ・コン・ジェラート



バニラアイスにエスプレッソをかけて、ほろ苦い大人の味です。

¥790

## バニラアイス

¥580



チョコレートケーキ

ケーキ 本日のケーキよりお選びください。

¥580

## ケーキセット

本日のケーキより好きなケーキと、好きなお飲み物をお選びください。

¥1,160

## 軽井沢スコーン (プレーン&日替り)

¥580

長野県産の小麦粉やドライフルーツを使った、バターの香りゆたかな手作りスコーンです。プレーンと日替わり2種類のスコーンに、それぞれクロテッドクリームやジャムをたっぷりつけてどうぞ。

## 軽井沢スコーンセット

¥1,160

好きなお飲み物をお選びください。

作家・早坂真紀  
お気に入りの一品！



注) アレルギーのある方はお申し出ください

※メニューの表示価格には、すべて消費税10%が含まれます。

# Lunch Menu (11:00~14:00)

内田康夫のドライカレー

¥910

★温泉玉子付き +70円



作家・内田康夫がこよなく愛した、野菜と挽き肉だけをじっくり煮込んだドライカレー。サフランライスとの相性もピッタリです。

※ドライカレーは、ランチタイム以外の時間でもご注文いただけます。

レタス畑の妖精ごはん

¥1,160



サフランライスを覆うのは、ちょっぴりスパイシーな挽肉とチーズ。そしてたっぷりの採れたて高原レタス。アボカドと温泉たまごをトッピングしてマイルドに仕上げたタコライス風サラダごはんです。

焼きカレー (サラダ付)

1日10食限定

¥1,160

【GW・8月・SWはのぞく】



ドライカレーに温泉玉子とチーズをのせて、オーブンで焼き上げました。アツアツをお召し上がりください。

ホワイトソースライス

¥1,160



玉ねぎ、エリンギ茸、海老、ベーコンを濃厚なホワイトソースで煮込みました。辛いのが苦手な方、お子様におすすめです。

ドライカレー  
& ホワイトソースライス

¥1,160円

※ すべてのメニューに、長野県産コシヒカリのサフランライスを使っております。

注) アレルギーのある方はお申し出ください。

## テイクアウト Menu

800円  
(消費税8%込)

- ・内田康夫のドライカレー
- ・ホットサンド 各種 (①ハム&チーズ②ドライカレー&チーズ③ジャム&クルミ&チーズ④アボカド&スパイシーソース&チーズ⑤ふわふわたまご&ベーコン)