

最近野菜不足かも。。。そんな悩みを解消する色彩豊かな野菜料理を会席料理人が素材の持ち味を活かして丁寧に拵えます。お好みに合わせてメインをお選びください。

メインが選べる 野菜の花かごランチ 2,000 円



ご飯お替わり
自由です

◎メインをお選びください



天ぷらそば

地粉を使った手打ちそばと季節の天ぷら
GOKAN のランチで1番人気



本日の魚料理

料理長厳選のお魚料理をどうぞ
内容は波まかせ



本日の肉料理

信州産のお肉にこだわって
本日のおすすめをご提供いたします

数量限定品



ステーキ重【+600 円】

信州和牛の脂身の少ない部位を使用
自家製香味ソースで召し上がれ



本日のお造り【+600 円】

くっつけステイグループ自慢のお造り
信州サーモン・三崎直送のマグロ入り



本日の煮付け【+600 円】

漁師町仕込みのこっくりした味わい
ご飯のお替わり必須です

◎追加メニューもどうぞ

- ・せいろそば 800 円
こだわりの手打ちそばもいかがですか？
- ・コーヒーセット 450 円
本日のデザートとコーヒー
ハーブティー / 伊勢茶も選べます
- ・ばにらあいす 400 円
もなか付き



・仕入れによってご提供内容が変わります
・野菜の花かごをお先にご用意します
・糖質 45% オフのロカボ米をご用意します
・画像はイメージです・税込表記



和ビストロ
Gokan

Instagram





【和ビストロGOKAN】は、

中軽井沢の隠れ宿【くっかけステイ中軽井沢】の姉妹店。

薬膳や漢方の知恵、発酵や伝統食を大切にし、

旬と向き合い料理を拵えます。

【会席料理人が創るカラダ喜ぶ健康和食】をご堪能ください。



本日のおまかせ料理 3500円

GOKANのお料理を気軽に楽しめるセットです

・サラダ ・かごもり八寸 ・揚げ物

飲み放題オプション(90分) 2000円

【アルコール】

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎 ・ワイン（泡/赤/白）
・ウイスキー ・サワー（レモン/うめ）

【ノンアルコール】

・烏龍茶 ・玄米茶 ・ルイボスティール
・ブレンドハーブティー（カモミール/ラベンダー/レモンバーム）
・自家製シロップ（オレンジ/うめ）

五感コース【予約制】 4800円

旬の味覚を楽しむもございます

・先付 ・造里 ・野菜料理 ・かごもり八寸
・揚げ物 ・食事 ・甘味

* 前日14時までにご予約ください

* 2人前から承ります



冷たい野菜料理

四季のサラダ 1600円

オリジナルドレッシングで軽井沢野菜を

おすすめ

湯葉のせサラダ 1500円

湯葉と蒟蒻がのったサラダ（ハーフ800円）

人気メニュー

冷やしアメーラトマト 950円

軽井沢のトマトをうすふわチーズと召し上がれ



四季のサラダ



冷やしアメーラトマト

旬野菜の和風グラタン 1300円

味噌が隠し味のほっこりグラタン

おすすめ

旬野菜と信濃雪鰯 酒蒸し 1800円

和風アクアパッツァ 出汁蒸しも出来ます

フォアグラ大根 1500円

トリュフ餡をかけたリッチな味わい

根菜のペペロンチーノ 600円

ヘルシーおつまみ



旬野菜と信濃雪鰯 酒蒸し

あつたか野菜料理



酒菜かごもり

おすすめ

酒菜かごもり 2500円

何を頼もうか迷った時はこちらがおすすめ（1～2人前）

自家製漬け物盛合わせ 500円

箸休めにおすすめ

イカキムチーズ和え 600円

発酵 x 発酵！腸活しながらお酒がすすむ！

青ヶ島産くさや 550円

通なあなたにぜひ食べていただきたい

人気メニュー

自家製食べるにぼし 400円

カリカリボリボリ にぼしのおつまみ

店長イチオシ

おれの塩辛 550円

ゆず風味で塩分控えめ

今日のおばんざい 3 種盛り 660円

日替わりご提供します

お通し/席料として 550円 頂戴いたします

肴とりあえず



ちょこっとせいろ 880円

地粉にこだわった'ちょっと話題の'手打ちそば

ちょこっとくるみそば 1000円

特製のくるみだれで手打ちそばをどうぞ



ちょこっとスパイスカレー 900円

スタッフ大絶賛！賄いからオンメニュー



ちょこっとスパイシーカレー



ちょこっとせいろ

甘
味

ばにらあいす もなか付き 450円

みんな大好きバニラアイス



抹茶あいす もなか付き 450円

ちょっぴり大人味 もなか付き



ばにらあいす



甘露出汁の玉子焼き 650円

江戸前の出汁巻き玉子はご注文毎に焼き上げます



信州牛わら焼 3900円

ダイナミックに焼き上げます！良い香りがたまりません！



おれの肉じゃが 2100円

すき焼き風の贅沢な肉じゃが



信州牛わら焼はオーダーごと豪快に焼き上げます

揚げ物



とりから 3貫/680円 6貫/1200円

信州福味鶏使用！糖質オフの粉豆腐を揚げ衣にしました！



本鮪のカツレツ 1400円

お肉よりヘルシーな鮪のカツレツにトマトのソースを添えて

チーズガーリックポテト 650円

酒場の定番、フライドポテトです



本鮪のカツレツ



とりから



焼き物
焚き物