



軽井沢近郊の天空野菜

信州の畜産品に三崎直送の海の幸

この季節ならではの味わいを

『五感』でお愉しみてください。

逸品

酒菜かご盛り	1,900 円
緑一色 Midori Isshiki	900 円
和牛心身たたき	1,200 円
山椒塩で食べる海老スティック	1,000 円
ごぼうの冷製腸活スープ	900 円
鶏肝ペーストとチーズのひとくち最中	900 円
穴子の柳川	1,200 円
和牛カツレツ	2,100 円
贅沢トリュフの出汁巻玉子	1,300 円

野菜

ごま酢味噌で食べる五色豆筒寄せ	700 円
軽井沢トマトと水蛸のサラダ	980 円
焼き野菜とローストビーフ どっさりねぎと香味ソース	1,400 円
ほくほくかぼちゃの 鶏そぼろ餡掛け	800 円
季節野菜の筑前煮	600 円
ふろふき大根 二色のそば味噌のせ (温 / 冷)	600 円
ほっくり柔らかなす田楽	700 円

肴

エスパドゥーラ (削り出しチーズ)	700 円
そば前 2 種盛り	900 円
長芋の戸隠漬け	500 円
自家製ぬか漬け盛り	500 円
赤しそ風味の高原ピクルス	600 円
くさやスティック	1 本 500 円
まがたの塩辛	500 円
かつおの酒盗	500 円
酒の肴炙り盛り 〈えいひれ 蛸烏賊 唐墨〉	1,500 円



刺

三崎まぐろ 造里	1,500 円
信州サーモン 造里	1,000 円

焼

まぐろの尾っぼの年輪焼	1,980 円
ハイパー干物クリエイター GO さんの鯖灰干し	1,080 円
しっとり丸鶏幽庵焼	1,200 円
鮎の姿焼	時価
甘露出汁の厚焼玉子	700 円

揚

天ぷら盛り合わせ	1,500 円
季節野菜の天ぷら	700 円
海老天ぷら	800 円
どっさり木の子の揚げ出し豆腐	800 円
唐墨フライドポテト	1,000 円
チーズガーリックポテト	750 円

焚

漁師町仕込みの金目鯛姿煮	2,000 円
出汁香る豚角煮の焚き合わせ	900 円
冷やしおでん	1,100 円

飯

手打ちせいろそば	800 円
くるみそば	900 円
淡雪ぶっかけそば	900 円
山菜そば	1,100 円
やたらぶっかけそば	1,100 円
メの天茶	1,000 円

甘

ばにらのあいす	500 円
すいかのゼリー寄せ	800 円
ちーずあいす最中	800 円



GOKANのおすすめ

signature

看板料理

五感で味わう五味五色
お酒のお共を集めました

季節の酒菜かご盛り 【1,900円】

くっかけでも人気を博した前菜盛り合わせを
GOKANらしく健康的に仕立てました。
五味五色五法（和食の考え方）を凝らし、
バランスよく盛り込んだ名物です。



皮トロ肉うま！まぐろの尾の身
五色の薬味と特性ちり酢でどうぞ

まぐろの尾っぽの年輪焼 【1,980円】

まぐろの希少部位である尾の身は三崎直送。
信州のみならず中々お目にかかれません。
牛肉にも負けない旨味を持ちながらもヘルシー
にお召し上がりいただける一皿です。

『和ビストロ GOKAN』は、
ビストロの雰囲気でも健康的で洗練された和食をお召し上がりいただけるお店です。
こだわりの和食と長野ワインや地酒をご用意しています。
大事な人とのひと時や、仕事帰りの一杯に、お友達との宴会にもご利用ください。

税込表示

GOKANのおすすめ

signature

看板料理



夏季限定！
澄み渡るお出汁しみしみ

冷やしおでん

【1,100円】

丁寧にとった鰹出汁を調味して炊き上げた
天空野菜と定番おでんダネを冷製で。
掛けてある出汁ジュレとお召し上がりください。
小田原鈴廣の練り物を使用しています。



初夏の緑野菜を玉手箱に
これで夏バテ知らずなはず、
緑一色 Midori Isshiki
【900円】



山椒味噌と蕎麦味噌をのせました
冷製でもお愉しみいただけます
ふろふき大根二色の味噌のせ
【600円】