



信州中山道
木曾路
奈良井宿
手打 朴七
食堂
越後屋

宿場の味 越後屋 Echigoya



団体様用の御昼食に人気のメニュー
五平餅わんこそばコース
五平餅(2個)、わんこそば、山菜2点、かき揚げ、漬物、みそ汁、山菜ご飯 1,500円

宿場の味 越後屋

食事会・宴会・会合でのおもてなしに。
宿場の風情と味が自慢。
宴会のご予約は
宴会の営業時間 ~午後10時まで
◎宴会料理 お一人様3,000円~(お飲み物別)
◎昼食会 お一人様1,000円~3,000円まで
ご予算に合わせたお料理の調整も承ります

長野県塩尻市奈良井666-1
電話:0264-34-3048
FAX:0264-34-3691
info@echigoya.ne.jp
www.echigoya.ne.jp
営業時間:10:00~18:00
食事会、宴会は22:00まで承ります。お気軽にお問い合わせ下さい。

アクセス方法(お車の場合)
■中央自動車道塩尻ICより国道19号線を30分、伊那ICより横兵衛トンネル経由30分
■中津川ICより国道19号線を1時間40分

奈良井宿場祭・木曾漆器祭

毎年6月の第1金曜日から日曜までの3日間開催される盛大な祭り。木曾平沢を中心とした二百余の店舗による木曾漆器の大展示。祭りは毎年多くのファンが詰めかけます。祭りの最中、奈良井宿場祭でご公儀の行列を再現する「お茶会道中」が街道を渡る様はまさに時代絵巻。奈良井宿が新鮮楽しくさわやかに香る季節でもあります。

心づくしの木曾の味

宿場の味越後屋は、木曾十宿の中でも「奈良井千軒」と謳われた往時の情緒そのままに、奈良井伝統の石臼挽きによる本格手打ちそば、木曾名物五平餅、四季折々に採れる旬の味を、伝統により創意工夫を重ねた宿場町ならではの料理でおもてなし致します。宴会場での食事会、宴会会合、法事等も承っております。どうぞお気軽にご利用ください。



越後屋自慢の石臼挽きによる本格手打ち。コシがあつて香り高いざるそばは、奈良井の味として愛わらぬ人気です。山菜や天ぷらをのせた温かいそばは、道好みのそばがきもおすすめです。

◆越後屋ざるそば
天ざるそば
山菜そば、そばがき

◆奈良井五平餅
ご飯を半ごろし(ついで半分割の状)にした五平餅は、もち米を使用した当店オリジナル。タレも特製の宿場味噌をベースにしたくるとゴマの旨口です。

◆信州そばおやき
信州の郷土食おやき。南北に広い長野県は地域で味や作り方も異なります。小麦粉とそば粉を練って丸め、貝は人気の野沢菜、切干大根、乾あん、かぼちゃです。

◆ざるなしソフト
奈良井の特色ざるなしはキウイフルーツのようなさっぱりとした甘さ。



江戸時代の宿場町のたたずまいを今も残す奈良井宿で「越後屋」は漆器製造業を営みながら木曾の名物をお出しするようになりました。奈良井宿では一番最初に開店した食堂です。宿場の味処として、旅のお客様に喜んで食べていただくのは何よりもうれいことです。

そばの挽やろなど、すべて地元産の木曾漆器を使用しており、木曾の風土そのままに素材の郷土の味を伝えていきたいと思います。

宿場の味越後屋
店主 水井康宏



ご宴会・会合に
越後屋のおもてなし

ご家族連れからグループ、団体様などにお楽しみいただけるメニューと広間もご用意しております。ご予約をお待ちしております。

◆天ぷら定食 1,600円
天ぷら、山菜2点、漬物、味噌汁、みそ汁、ご飯

◆鯉の洗い定食 1,600円
鯉の洗い、かき揚げ、親子そば、山菜2点、漬物、みそ汁、ご飯

◆越後屋定食 1,600円
ざるそば、五平餅、山菜2点、漬物

◆五平餅定食 1,600円
五平餅(2個)、ざるそば、山菜2点、かき揚げ、漬物、山菜ご飯、みそ汁



◆宿場定食A 2,000円
鯉の洗い、天ぷら、ざるそば1枚、山菜2点、漬物、みそ汁、ご飯

◆宿場定食B 2,200円
鯉の洗い、岩魚の塩焼、ざるそば1枚、山菜2点、かき揚げ、漬物、みそ汁、山菜ご飯

◆宿場定食C 3,000円
鯉の洗い、岩魚の塩焼、天ぷら、親子そば、山菜2点、漬物、みそ汁、山菜ご飯



◆特製山菜定食A 1,000円
かき揚げ、わんこそば、山菜2点、漬物、みそ汁、ご飯

◆山菜天ぷら、馬刺し、岩魚の塩焼、木曾の銘酒など郷土の一品料理も多種取り揃えております。