



最大120名様までご利用いただけます

ドライバー様・添乗員様用の
休憩室もご用意可能です



北斎館バス駐車場
北斎館大型観光バス駐車場前の立地



アクセス
須坂長野東ICから車で15分
小布施SIから車で5分
長野電鉄小布施駅より徒歩10分
国道403号線沿い



そば美学の
伝道師



私の生涯をかけて完成させたそばだから
一切妥協はいたしません

日本料理人歴50年・そば打ち歴35年
そば美学の伝道師 丸山実留 監修

手打ちそばにこだわり、八ヶ岳産をはじめとするそばを厳選。
贅沢にブレンドしたそばの実を、石臼で丁寧に挽いた蕎麦粉を使い、
妥協のないこだわりのそばに仕上げました。

受賞歴

自由民主党 総裁賞 宮澤喜一総理大臣
社団法人長野県調理師会 上小調理師会賞
社団法人上小調理師会料理コンクール受賞
社団法人日本全職業調理師協会賞
社団法人日本調理師会 調理技術奨励賞

資格

調理師免許証
日本料理調理技能士
めん料理調理技能士
長野県調理師技能指導員
フグ取扱者認定証
日本料理人歴 1970年～
そば打ち歴 1985年～



きょうみてい
富蔵家本館 蕎実亭

長野県上高井郡小布施町上町959

TEL: 026-214-2306

FAX: 026-214-2307

定休日: 水曜日

<https://www.kyomitei.com/>



信州 小布施 最大級の大広間
団体様 お食事

きょうみてい
富蔵家本館 蕎実亭



団体様メニュー

最大120名様

信州 小布施
富蔵家本館

きょうみてい
蕎実亭

120名様収容可能
小布施 最大級の大広間



松

5,500円(税込)

竹

4,400円(税込)

梅

3,300円(税込)

日本料理人歴
50年以上
蕎麦打ち歴
35年以上
じつとめ
丸山実留
謹製

ご予約 そば御膳

- ・田舎そば (お一人様小盛そば)
- ・先付 (四季の旬彩)
 - 春秋 — 陶板焼
 - 夏 — 八寸膳
 - 冬 — 鍋物
- ・栗おこわ (もち米・栗)
- ・野沢菜 (そば汁漬け)
- ・小鉢 (季節により替)
- ・かき揚げ天ぷら (桜海老)
- ・茶碗蒸し (海老・茸・三つ葉他)
- ・水菓子 (季節の果物)

- ・田舎そば (お一人様小盛そば)
- ・先付 (四季の旬彩)
 - 春秋 — 陶板焼
 - 夏 — 八寸膳
 - 冬 — 鍋物
- ・栗おこわ (もち米・栗)
- ・野沢菜 (そば汁漬け)
- ・小鉢 (季節により替)
- ・かき揚げ天ぷら (桜海老)

- ・田舎そば (お一人様小盛そば)
- ・先付 (四季の旬彩)
 - 春秋 — 陶板焼
 - 夏 — 八寸膳
 - 冬 — 鍋物
- ・栗おこわ (もち米・栗)
- ・野沢菜 (そば汁漬け)



※価格は全て税込表示です

旬彩を
お楽しみください

4月～6月頃
10月～11月頃
陶板焼き(海鮮他)

7月～9月頃
八寸膳

12月～3月頃
鍋物
(牛肉・野菜他)

田舎そばとは

「挽きぐるみ」と呼ばれるそばの実を
まるごと挽いた粉で打つそばを
「田舎そば」といいます。

そばの実