

DRINK MENU

BEER ビール

イチオシ Karuizawa Q ビール ¥1,500
Karuizawa Q Beer

生・SAPPORO エビス ¥800
SAPPORO Ebisu

ALCOHOL 0.00% ノンアルコールビール ¥680
Non-alcoholic Beer

GLASS WINE グラスワイン

● ハウスワイン 赤ワイン ¥880
Red Wine

● ハウスワイン 白ワイン ¥880
White Wine

グラス シャンパン ¥1,000
Glass Champagne

ノンアルコールスパークリング ¥880
Non-alcoholic Sparkling

COCKTAIL カクテル

生搾りカシスオレンジ ¥1,250 カシスウーロン ¥780
Freshly Squeezed Cassis Orange Cassis Oolong

ハイボール ¥780 レモンサワー ¥900
Whisky with Soda Lemon Sour

WHISKY ウイスキー

スコッチ ボウモア グラス ¥1,100
Scotch Bowmore

バーボン ジムビームブラック グラス ¥880
Boubon Jim Beam Black

マルスウィスキー 信州 グラス ¥880
Mars Whiskey Shinshu

WINE COCKTAIL ワインカクテル

キール ¥880
kir

オリジナルカクテル ¥1,000
(リンゴジュース+シャンパン)
Original Cocktail(apple juice + champagne)

生搾りオレンジのミモザ ¥1,250
Freshly Squeezed Orange Mimosa

GIN クラフトジン

YOHAKU ¥1,400
(ストレート/ロック/ソーダ割/トニック)
Yohaku (Straight / Rock / soda split / Tonic)

白樺ジン ¥1,200
(ストレート/ロック/ソーダ割/トニック)
Shirakaba Gin (Straight / Rock / soda split / Tonic)

SAKE 日本酒・焼酎

麦焼酎/つくし ¥880
Wheat / TSUKUSHI

日本酒 / 一瓢 ¥1,000
Ippyō

SOFT DRINK ソフトドリンク

りんごジュース ¥800 自家製ジンジャエール ¥900
Apple Juice Ginger Ale

葡萄ジュース ¥800 生搾りオレンジジュース ¥900
Grape Juice Orange Juice

ウーロン茶 ¥680 ミネラルウォーター ¥680
Oolong Tea (ガス入り/ガスなし)
Water(Carbonated / non-carbonated)

GRAND MENU

L O N G I N G H O U S E



A space to enjoy your meal.
Lamb Chops
Excursions dining in a restaurant where vegetables are delicious.

The chef who has the qualification of vegetable sommelier from Hokkaido in the north, to Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

チャージ代金として、お一人様 ¥550 頂戴しております。
THE TABLE CHARGE IS ¥550 PER GUEST.

FOOD MENU

The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.



Cold Appetizer

COLD APPETIZER

冷前菜

The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

イチオシ 蓼科牛のロースト
Roasted Tateshina Beef ¥ 1,600
※仕入れ状況により変更になる場合がございます

カマンベール生ハム
Camembert Raw Ham ¥ 1,050

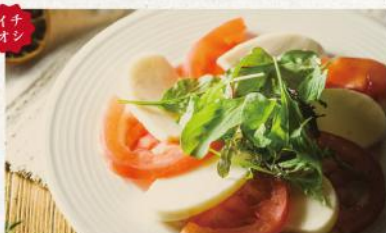
3種のチーズ盛り合わせ
Assorted 3 Types of Cheese ¥ 1,000

生ハム
Raw Ham ¥ 900

100% VEGAN 信州サーモンの炙り
Grilled Shinshu Salmon ¥ 850
※仕入れ状況により変更になる場合がございます

信州サーモンと
アボカドのタルタル ¥ 850
Avocado and Shinshu Salmon Tartar

※仕入れ状況により変更になる場合がございます



100% VEGAN アメーラトマトと
ソイチーズのカプレーゼ ¥ 850
Ameera Tomato and Soy Cheese Caprese

全て税込価格です。季節や天候による仕入れ状況により商品が変更になることがあります。
All prices include tax. Products may change depending on the season and weather conditions. As a seating fee.

ちよこつとタパス

TAPAS

LONGING HOUSE WINE BAR



ALL
¥550

100% VEGAN 自家製ピクルス
Homemade Pickles

タコとトマトのマリネ
Marinated Octopus and Tomato

100% VEGAN 信州サーモンのカルパッチョ
Shinshu Salmon Carpaccio

100% VEGAN ミックスナッツ
Mixed Nuts

レンコンチップス
Lotus Root Chips

ALL
¥450

軽井沢産
生しいたけのカルパッチョ
Made in Karuizawa Fresh shiitake mushroom carpaccio

100% VEGAN おしゃれナムル
Fashionable Namul

自家製ポテトサラダ
Homemade Potato Salad

フライドポテト ソルト ハーフ
French Fries Salt Half

アンチョビキャベツ
Anchovy Cabbage

揚げたて自家製ポテチ
Freshly Fried Homemade Potato Chips
※オーダーが入ってからお作りしています。

アンチョビポテト
Anchovy Potato

LONGING HOUSE WINE BAR

BAGNA {&} SALAD

バーニャカウダとサラダ

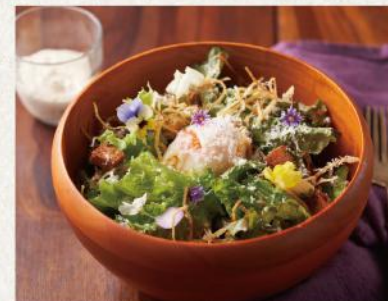
The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

イチオシ 元気な野菜たちのバーニャカウダ
Healthy Vegetables Bagna Cauda

REGULAR ¥ 3,250
HALF ¥ 1,600

チョレギサラダ
Choregi Salad ¥ 1,000

アボカドのお刺身サラダ
Avocado Sashimi Salad ¥ 850



シーザーサラダ
Cearser Salad ¥ 950

HOT APPETIZER

温前菜

LONGING HOUSE WINE BAL



The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

フライドポテトソルト REGULAR ¥800
French Fries Salt HALF ¥450

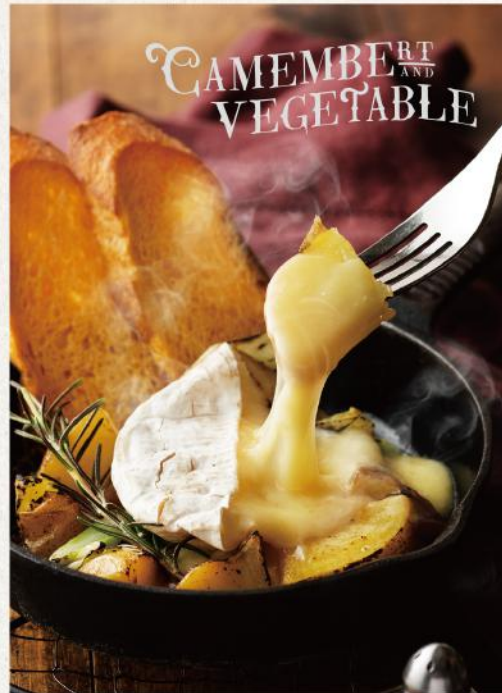
フライドポテト 塩辛バター ¥850
French Fries Salted Butter

野菜と魚介のフリット ¥900
Vegetable and Seafood Frit

野菜と魚介のアヒージョ ¥800
バケツ付き
Vegetable and Seafood Ajillo with Bucket



イチオン ナストマトのグラタン ¥850
Eggplant Tomato Gratin



カマンベールオープン焼き ¥900
Oven Baked Camembert

鶏のフリット ¥850
Chicken Frit

イチオン 玉ねぎの鉄板焼き ¥650
Grilled Onion

お野菜たっぷり自家製フランクフルト ¥950
Homemade Frankfurter with Lots of Vegetables

MAIN DISH

LONGING HOUSE WINE BAL

The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, touches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

イチオン 蓼科牛のランイチステーキ 150g ¥1,850
Tateshina Beef Ranch Steak 350g ¥3,250

※仕入れ状況により変更になる場合がございます



イチオン 鶏の鉄板焼き 自家製野菜ソース ¥800
Grilled Chicken with Homemade Vegetable Sauce

鶏の鉄板焼き レモンペッパー ¥800
Grilled Chicken Lemon Pepper



全て税込価格です。季節や天候による仕入れ状況により商品が変更になることがあります。
All prices include tax. Products may change depending on the season and weather conditions. As a seating fee.



ポークジンジャーソテー ¥950
Pork Ginger Saute



かぶりつきラムチョップ 2本 ¥2,500
Lamb Chop

PAELLA & PASTA

パエリア & パスタ

The chef who has the qualification of vegetable sommelier in Hokkaido in the north and Okinawa in the south visits carefully selected farmers all over the country, stouches the soil, and purchases seasonal vegetables that are actually tasted and confirmed directly.

*Seafood, Tomato,
Bacon etc...*

トマトとチーズのパスタ
Tomato and Cheese Pasta

REGULAR ¥ 1,600
HALF ¥ 1,000

和風塩こうじパスタ
Japanese Style Salt Koji Pasta

¥ 1,200

海苔うどん
Seaweed Udon

¥ 850



きのこ豆乳クリームのパスタ ¥ 1,400
Mushroom and Soy Milk Cream Pasta

野菜と魚介のパエリア
Vegetable and Seafood Paella

¥ 1,500

Recommend Menu

DESSERT デザート

LONGING HOUSE WINE BAR



鉄板チーズケーキ ¥ 850
Teppan Cheese Cake

※オーダーが入ってからお作りするため焼き上がりにお時間かかります。

かぼちゃのカタラーナ ¥ 550
Pumpkin Catalana

生チョコ ¥ 800
Raw Chocolate



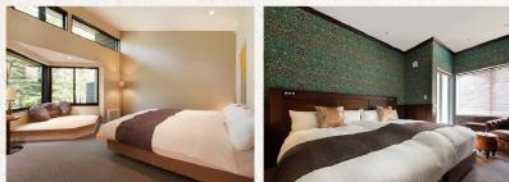


軽井沢ホテル ロンギングハウス

旧軽井沢やアウトレットまで車5分
便利で静かな環境。
お客様のご利用シーンに合わせ、
全65室お部屋を用意いたしております。



Google MAP



野菜がおいしいレストラン

ホテル内に併設されたレストランでは
全国各地のこだわりの野菜をご提供しています。

Morning 7:30 - 9:30 L.o
<ハーブビュッフェ> ¥3,500

Lunch 11:30 - 13:30 L.o
<コース> ¥4,800 ~ ¥8,800
<カレー> ¥2,680 ~ ¥3,390

Dinner 18:00 - 20:00 L.o
<コース> ¥5,800 ~ ¥11,800

予約 お問い合わせ ☎ 0267-42-7355



LONGINGHOUSE 旧軽井沢・諏訪ノ森



旧軽井沢銀座商店街から徒歩2分、
全13室の隠れ宿で、もっと自由に特別な休日。 Google MAP

予約 お問い合わせ ☎ 0267-42-6355



野菜がおいしいダイニング LONGING HOUSE 北青山

Lunch 水～金 12:00 - 14:30 【14:00L.O】
土 11:30 - 15:00 【14:30L.O】

Dinner 水～金 18:00～22:00 【21:30L.O】

Delivery 表参道免、会議ロケ弁当
ヴィーガン・グルテンフリー対応もOK

予約 お問い合わせ ☎ 03-6433-5808



Google MAP

LONGING HOUSE

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

01 テタンジュ ブリュット レゼルヴ ¥20,000
Taittinger Brut Reserve

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマとフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。

02 ルイロデレール コレクション ¥23,000
Louis Roederer Collection

シャンパーニュの頂上に立つメゾン、ルイ・ロデレールを代表する1本。見事に成熟したシャルドネの華やかな果実香が美しい瑞々しい仕上がり。

イチオシ 03 マルケーゼ・アンティノリ キュヴェ・ロワイヤル ¥9,600
Marchese Antinori Cuvée Royale

イタリアの偉大なワインメーカー、アンティノリ家が手掛けるフランチャコルタ。柔らかな可憐な「アンティノリの宝石」。

KENZO BOTTLE WINE

ケンゾー ボトルワイン

Sparkling Wine スパークリングワイン

01 清 sei ¥34,000

柑橘系果実やメロン、イチナなどの果実香にバニラ、蜂蜜、焼いた穀などの香りが複層的に広がるスパークリングワイン。

Red Wine 赤ワイン

02 紫鈴 rindo ¥36,000

ベリーの果実香に、ブラックベリーやバナラビーンズ、パイラスト、粘板岩のニュアンスも織り交ざった複層的な香りが広がります。口に含むと豊かな果実味にココアやトリュフが折り重なり柔らかなタンニンに包まれます。

03 明日香 asuka ¥49,000

スパイス香やブルーベリー、ブラックベリーなどの果実香が、カシスやココア、グラファイトなどの香りと相まって、複雑なニュアンスを醸し出しています。

White wine 白ワイン

04 あさつゆ asatsuyu ハーフボトル ¥12,500

シトラス、スイカズラ、熟した白桃、蜂蜜に石灰岩のニュアンスが織り交ざった芳しい香りが魅惑的です。すっきりとした酸が際立ち、メロンやライムゼストなどの果実味に、樽由来のほのかなバニラが調和しています。

全て税込価格です。季節や天候による仕入れ状況により商品が変更になることがあります。
All prices include tax. Products may change depending on the season and weather conditions. As a seating fee.

WHITE WINE

白ワイン

01 アルザス ピノ・グリ ¥8,600
Alsace Pinot Gris

中辛口でフルーティーなニュアンスに白いバラの華やかな香り。食前酒や魚料理のお供にとてもよく合います。

02 ミッシェル・トマ サンセール・シレックス ¥8,600
Michel Thomas Sancerre Silex

アプリコットを想わせるフルーティーなアロマが香り立ち、ミネラル感のしっかりしたワインです。

03 ヒューゲル リースリング・エステイト ¥9,600
Hugel Riesling Estate

辛口で優雅。柑橘系フルーツやレモンバーム、春の花を思わせる香り。

04 リュリーブラン ¥9,600
Rully Blanc

熟したアプリコットや白桃などの果実のアロマに、ほのかにバターニュアンスを含んだ繊細な香りがグラスから立ち上ります。

05 シャブリ・ブルミエ・クリュ・モン・ド・ミリュエ ¥12,600
Chablis 1er "Mont de Milieu"

きれいな印象とほのかにスパイスやヴァニラのニュアンスも感じられ、新鮮かつ芳醇なブドウ、高級な木の香りが立ち、長い余韻として続きます。

06 シャトー・ド・ロシュモランブラン ¥14,000
Ch. de Rochemorin Blanc

ピンクグレープフルーツと白果実(ネクタリン、桃)の風味によりとてもフルーティ。表情豊かでオークを伴い、後味は長い。

07 ムルソー ¥27,000
MEURSAULT

果実のこっくりとした甘味、ハチミツのようなトロみがあり程良く酸味が効いている。コクがあり、非常にリッチな味わい。

08 ブレッド&バター シャルドネ ¥8,600
Bread & Butter Chardonnay

ブリオッシュやバター、ローストアーモンドなどの豊かなアロマが魅力的で、リッチな余韻が愉しめる1本です。

09 シレーニ セラー・セレクション ソーヴィニヨン・ブラン ¥4,900
Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc

バランスに優れ、ドライでフレッシュ洗練されたトロピカル・フルーツの香り、フレッシュな酸が果実味を引き立てています。

10 トレビアーノ・ダブルツツオ ¥3,900
Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo

モモや西洋カリン、ピワなどの黄色い果実の香り、しっかりとしたボディで余韻は長く、バランスがとれています。

11 ミラマン エステート・リザーヴ シャルドネ ¥4,900
Millaman Estate Reserve Chardonnay

複雑なノーズは果実を前面に感じ、グレープフルーツ、桃を含む。バランスが取れていて、テロワールをまっすぐ表現している。

12 マンズ ソラリス 千曲川シャルドネ 2019 ¥9,600
Manns SOLARIS Chikumagawa Chardonnay

桃、リンゴ、パイナップルなどの果実香が優勢で、樽の香りは控えめです。

RED WINE

赤ワイン

01 コート・デュ・ローヌ ¥5,500
Cotes du Rhone

ベリー系の赤い果実の香りと共に黒コショウ等のスパイスーさが感じられます。

02 クローズ エルミタージュ レビエレル ¥8,600
Crozes Hermitage les Pierrelles

引き締まった酸に支えられているため、重すぎずエレガントに仕上がっている。

03 サン・トールバン プルミエ・クリュレ・コルトン ¥12,600
Saint-Aubin 1er Cru Les Cortons

豊かで肉厚な柑橘類、洋梨の果実味が心地良く広がる、濃厚な風味が魅力。

04 ベルナン ヴェルジュレス レフィシヨ ¥14,000
Bernard-Vergeles 1er Cru Les Fichots

熟したフランボワーズと微かなスパイスのニュアンス。

05 シャサーニユ モンラッシェ V.V. ¥14,000
Chassagne Montrachet V.V.

ベリーなどの赤系果実のアロマに、バラやシナモンなどのニュアンスが立ちあがる。

06 ザ・プリズナー ¥27,000
The Prisoner

熟したラズベリー、ボイセンベリー、ザクロやバナラの風味は滑らかで甘美な後味と調和し長い余韻となる。

07 セコイア・グロウブ ナパ・ヴァレー ¥30,000
Sequoia Grove Napa Valley Cabernet Sauvignon

チェリーとベリーのアロマ、ベーキングスパイスと微かなチョコレートが続く。

08 シレーニ セラー・セレクション ピノ・ノワール ¥4,900
Sileni Cellar Selection Pinot Noir

よく熟したチェリーやブルーベリーなどのアロマやスマイルの香りが漂う。

09 デルタ ピノ・ノワール ¥12,000
Delta Pinot Noir

いちごなどのベリーの果実感とスパイスーなニュアンス。口当たり柔らか。

10 モンテプルチアーノ・ダブルツツオ ¥3,900
Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo

ブルー、チェリーなどの赤いフルーツの香りに微かにヴァニラ香がある。タンニンが豊かでバランスのとれた、しっかりしたボディに長い余韻。

11 キアンティ クラッシコ ¥9,000
Chianti Classico

チェリーの果実香にハーブやバナラ、ハッカのようなニュアンスが絡む。

12 ミラマン エステート・リザーヴカベルネ・ソーヴィニヨン ¥4,900
Millaman Estate Reserve Cabernet Sauvignon

フルーティーで複雑なアロマに、チェリー、プラム、ベリーを想起させる。

13 マンズ ソラリス 千曲川メルロー 2019 ¥12,600
Manns SOLARIS Chikumagawa Merlot

タンニンの強さよりも、赤い果実や花のような香りを持つエレガントなワイン。