



信州須坂・関谷温泉
湯蔵んど
Yukku LAND

2F 湯上がり
レストラン
MENU

2026年夏

営業時間

平日 11:00—15:00 / 16:30—20:00 ラストオーダー

土日祝 11:00—15:00 / 16:30—21:00 ラストオーダー



こだわり素材
糀屋本藤醸造舗
醤油 使用

1 須坂蔵の醤油ラーメン

¥880 （税抜￥800）
麺大盛＋¥100

糀屋本藤醸造舗の醤油を使用した
特製醤油ラーメンです。

アレルギー　小麦・卵・豚肉・大豆

2 須坂蔵の味噌ラーメン

¥980 （税抜￥891）
麺大盛＋¥100

糀屋本藤醸造舗の香りと風味が強く
まろやかなコクと深み、自然な甘味
と旨味の味噌を生かして湯っ蔵んど
独自にブレンドした味噌ラーメン。
地元須坂を味わえる一杯です。

アレルギー　小麦・卵・豚肉・大豆

こだわり素材
糀屋本藤醸造舗
味噌 使用



湯っ蔵んどのこだわり素材

味噌のこだわり

須坂市は寒暖の差が大きく、味噌づくりに大切な発酵・熟成にも適した場所です。須坂にはこだわりの味噌を造る「五ツ蔵」と呼ばれる老舗の醸造場があります。（糀屋本藤醸造舗・中村醸造場・土屋味噌醤油醸造場・千日みそ・塩屋醸造）代々受け継がれた伝統技法により丁寧に造られた味噌は、まろやかで昔懐かしい味です。
当館の味噌ラーメンには糀屋本藤醸造舗のこだわりの味噌を使用しています。地元須坂の味噌ラーメンをぜひお楽しみください。



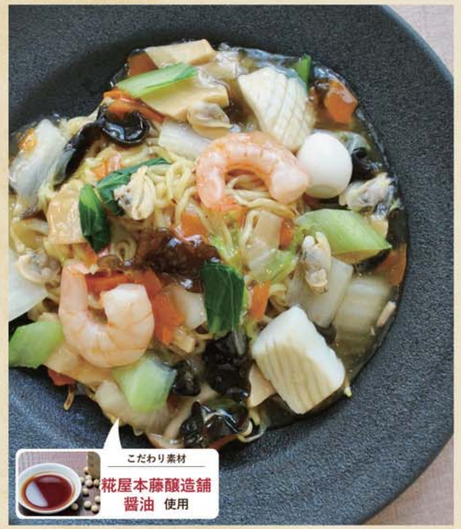
こだわり素材
糀屋本藤醸造舗
醤油 使用

3 海鮮あんかけ塩ラーメン

¥1,350 （税抜￥1,227）
麺大盛＋¥100

海老やイカなどの海鮮を使用した特製あん
をかけた塩ラーメンです。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆



こだわり素材
糀屋本藤醸造舗
醤油 使用

4 海鮮あんかけ焼きそば

¥1,100 （税抜￥1,000）
大盛不可

糀屋本藤醸造舗の醤油を使用した湯っ蔵んどの特製あんが、香ばしく柔らかな焼きそばに絡みつく一品です。定番の美味しさをぜひ一度ご賞味ください。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆



こだわり素材
糀屋本藤醸造舗
醤油 使用

5 海鮮中華丼

¥980 （税抜￥891）
ご飯大盛＋¥150

海老やイカ、アサリが入った自家製のあんをたっぷりかけました。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆・乳



6

信州産蕎麦の天ざる蕎麦

¥1,300 （税抜￥1,182）
麺大盛＋¥150

揚げたての海老と旬野菜の天婦羅を蕎麦のお供に。ちょっと贅沢な一品です。

アレルギー　そば・小麦・卵・えび・大豆



7

信州産 ざる蕎麦

¥850 （税抜￥773）
麺大盛＋¥150

湯上がりに最適な、風味とのど越しの良い信州産のお蕎麦です。

アレルギー　そば・小麦・大豆



8

青山玉子の月見蕎麦（温）

¥950 （税抜￥864）
麺大盛＋¥150

温かいお蕎麦に青山玉子をトッピングしました。

アレルギー　そば・卵・小麦・大豆



9

たぬき蕎麦（温）

¥880 （税抜￥800）
麺大盛＋¥150

山菜と揚げ玉をのせた温かいお蕎麦です。

アレルギー　そば・小麦・卵・大豆



10

海老天蕎麦（温）

¥980 （税抜￥891）
麺大盛＋¥150

温かいお蕎麦に海老の天婦羅をのせました。

アレルギー　そば・小麦・えび・卵・大豆



12

海老天おろしうどん

¥980 （税抜￥891）
麺大盛＋¥100

海老の天婦羅と山菜、たっぷりの
大根おろしをのせた冷たいうどんです。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆

11

信州産蕎麦の
海老天おろし蕎麦

¥1,200 （税抜￥1,091）
麺大盛＋¥150

海老の天婦羅と山菜、たっぷりの
大根おろしをのせた冷たいお蕎麦です。

アレルギー　そば・小麦・えび・卵・大豆



13

ざるうどん

¥680 （税抜￥618）
麺大盛＋¥100

ツルツルで細打ちのざるうどん。
お風呂上がりにピッタリです。

アレルギー　小麦・大豆



14

海老天ざるうどん

¥1,200 （税抜￥1,091）
麺大盛＋¥100

海老と旬野菜のサクサク天婦羅は、
うどんとも相性抜群です。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆



15

青山玉子の月見うどん（温）

¥890 （税抜￥809）
麺大盛＋¥100

温かいうどんに青山玉子をトッピング
しました。

アレルギー　卵・小麦・大豆



16

たぬきうどん（温）

¥850
（税抜￥773）
麺大盛＋￥100

山菜と揚げ玉をのせた温かいうどんです。

アレルギー　小麦・卵・大豆



17

海老天うどん（温）

¥950
（税抜￥864）
麺大盛＋￥100

温かいうどんに海老の天婦羅をのせました。

アレルギー　小麦・えび・卵・大豆



米

皇室献上米に選ばれた「金崎さんちのお米」をこだわりのかまど炊きご飯で。







おいしい理由❶	飯山の豊かな自然とこだわりの栽培方法で育てられ、皇室献上米にも選ばれた「金崎さんちのお米」を使用しています。
おいしい理由❷	お米の甘みと香りを引き出す「羽釜」を使用したかまど炊きご飯です。
おいしい理由❸	赤外線効果の高い、強い火力の「かまど炊き」です。



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

18 特選蓼科豚のロースかつ定食

￥1,380
（税抜￥1,255）
ご飯大盛＋￥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉をサクッと揚げました。
一食一食手作業で丁寧に仕込みをしています。
素材本来の美味しさをお楽しみください。

アレルギー　豚肉・小麦・卵・乳・大豆・りんご



湯っ蔵んどのこだわり素材

蓼科豚

蓼科地域の指定農場で飼育される蓼科豚ブランド「マーブルハイポーク」。薬品無添加の麦を主体とした飼料を生育過程に応じた配合で与えています。
肉の飼育過程では７割のパネラーが通常の肉より好ましいとした結果があります。



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

心を込めて
手作りしています
自家製商品

19 蓼科豚 和風おろしロースかつ定食

￥1,400
（税抜￥1,273）
ご飯大盛＋￥150

きめ細かく柔らかな蓼科豚のロース肉をサクッと揚げました。
大根おろしとポン酢でサッパリとお召し上がりください。

アレルギー　豚肉・小麦・卵・乳・大豆



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

心を込めて
手作りしています
自家製商品

20 福味鶏の山賊焼き定食

￥1,380
（税抜￥1,255）
ご飯大盛＋￥150

中信地方の名物「山賊焼き」を湯っ蔵んど特製の味付けでお楽しみください。

アレルギー　鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

心を込めて
手作りしています
自家製商品

21 国産地鶏唐揚げの油淋鶏定食

￥1,350
（税抜￥1,227）
ご飯大盛＋￥150

国産地鶏を使用した特製唐揚げに自家製のタレをかけた油淋鶏はごはんが進む１品です。

アレルギー　鶏肉・小麦・乳・大豆



22 国産地鶏のジューシー唐揚げ定食

¥1,200
（税抜¥1,091）
ご飯大盛＋¥150

国産地鶏と須坂産の醤油を使用し、ご注文いただいてから二度揚げするためサクッとした食感と肉汁が最高な食堂自慢の唐揚げです。

アレルギー　鶏肉・小麦・乳・大豆



23 地産地消あふれる 青山玉子の玉子かけご飯

玉子1個 ¥550
（税抜¥500）
玉子2個 ¥600
（税抜¥545）
ご飯大盛＋¥150

（味噌汁・漬物付き）

青山玉子の美味しさを存分に味わえる玉子かけご飯です。
お好みで糀屋本藤醸造舗の醤油こうじを加えてお召し上がりください。

アレルギー　卵・小麦・乳・大豆



湯っ蔵んどのこだわり素材

青山の玉子

菅平山麓の卵職人が育てたこだわり卵。
農場主の青山さんが鶏に与えているのは、遺伝子組み換えをしないとうもろこし・大豆・菜種などの植物性飼料に、にんにく・黒ゴマ・唐辛子・パプリカなどの香辛料をはじめオリゴ糖・人参・海藻などを手作り配合した飼料です。
青山の玉子はこの手作り飼料で育った、栄養価の高い卵です。
安心して生でお召し上がり頂けます。





蓼科豚のたれかつ丼 ～地のくだものを使った特製ソース～

¥1,280
（税抜¥1,164）
ご飯大盛＋¥150

（味噌汁・漬物付き）

サクッと揚げた柔らかな蓼科豚のロースかつに、果物を使った甘みのある自家製のソースをからませました。

アレルギー　豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご



蓼科豚のみそかつ丼

¥1,380
（税抜¥1,255）
ご飯大盛＋¥150

（味噌汁・漬物付き）

柔らかな蓼科豚をかつにし、須坂産みそを使用したみそだれをかけました。

アレルギー　豚肉・卵・小麦・乳・大豆・りんご



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

27

海老と穴子の天重

（味噌汁・漬物付き）

¥1,480（税抜￥1,345）
ご飯大盛＋¥150

海老２本と穴子、野菜をサクッと
天ぷらにしました。

アレルギー　えび・小麦・大豆・卵・乳



こだわり素材
金崎さんちのお米
かまど炊きご飯

28

信州サーモン丼

（味噌汁・漬物付き）

¥1,380（税抜￥1,255）
ご飯大盛＋¥150

脂ののった信州サーモンといくらを
盛り付けた豪華な丼ぶりです。

アレルギー　さけ・いくら・卵・乳・小麦・大豆



湯っ蔵んどのこだわり素材

信州サーモン

ニジマスとブラウントラウトを交配させた信州を代表する
ブランド食材の信州サーモン。甘みの強い身はきめが細かく、
とろけるような舌触りです。



桶小丼

温泉ならではの
看板メニュー



こだわり❶	いろいろなメニュー食べたい、沢山は食べられないなど様々なニーズを考えた食べやすい直径 14 ㎝の小丼サイズのメニューです。
こだわり❷	種類豊富な丼とお蕎麦 / うどんを両方お楽しみいただけます。
こだわり❸	温泉といえば風呂桶。見た目から楽しめる温泉ならではの桶の形をした器です。

※桶小丼は直径 14 ㎝の桶を使用した小丼となります。



29

蓼科豚のたれかつ桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥1,250（税抜￥1,136）
大盛不可

サクッと揚げた柔らかな蓼科豚のソースかつの
桶小丼とお蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　豚肉・小麦・そば・卵・乳・大豆・りんご



30

蓼科豚のみそかつ桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥1,300（税抜￥1,182）
大盛不可

蓼科豚のロースかつに須坂産みそのオリジナルだれをかけた
桶小丼とお蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　豚肉・小麦・そば・卵・乳・大豆・りんご



31

海老天桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥1,300（税抜￥1,182）
大盛不可

揚げたての海老天を 2 本のせたちょっと贅沢な桶小丼と、
お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　えび・小麦・そば・卵・大豆

※桶小丼は直径 14 ㎝の桶を使用した小丼となります。



32

信州サーモンといくら桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥1,250（税抜￥1,136）
大盛不可

信州サーモンを使用した桶小丼と
お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　さけ・いくら・そば・小麦・大豆・卵



33

国産地鶏唐揚げの桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥1,100（税抜￥1,000）
大盛不可

醤油ベースのタレをかけた国産地鶏の自家製唐揚げ桶小丼と
お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　鶏肉・そば・小麦・大豆・卵



34

青山玉子の二色そぼろ桶小丼 とセット蕎麦 / うどん

￥980（税抜￥891）
大盛不可

鶏そぼろと青山玉子のそぼろをのせたやさしい味わいの二色丼と
お蕎麦（ハーフサイズ）のセットです。

アレルギー　鶏肉・そば・小麦・大豆・卵

※桶小丼は直径 14 ㎝の桶を使用した小丼となります。



35

蓼科豚のたれかつ桶小丼

¥880 （税抜￥800）
大盛不可

サクッと揚げた柔らかな蓼科豚のソースかつの桶小丼です。

アレルギー　豚肉・小麦・そば・卵・乳・大豆・りんご



36

蓼科豚のみそかつ桶小丼

（味噌汁・漬物付き）

¥980 （税抜￥891）
大盛不可

蓼科豚のロースかつに須坂産みそのオリジナルみそだれをかけた桶小丼です。

アレルギー　鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・乳・大豆



37

海老天桶小丼

（味噌汁・漬物付き）

¥980 （税抜￥891）
大盛不可

揚げたての海老天２本と野菜の天婦羅をのせた桶小丼です。

アレルギー　えび・小麦・卵・乳・大豆

※桶小丼は直径 14 ㎝の桶を使用した小丼となります。



38

信州サーモンといくら桶小丼

¥980 （税抜￥891）
大盛不可

脂ののった信州サーモンといくらをのせた桶小丼です。

アレルギー　さけ・いくら・卵・小麦・乳・大豆



39

国産地鶏唐揚げの桶小丼

（味噌汁・漬物付き）

¥780 （税抜￥709）
大盛不可

国産地鶏を使用したジューシーな自家製唐揚げの桶小丼です。

アレルギー　鶏肉・卵・小麦・乳・大豆



40

青山玉子の二色そぼろ桶小丼

（味噌汁・漬物付き）

¥680 （税抜￥618）
大盛不可

鶏のそぼろと青山玉子のそぼろをのせた二色の桶小丼です。

アレルギー　鶏肉・小麦・卵・乳・大豆



濃厚ビーフカレー

¥880
（税抜￥800）
ご飯大盛＋¥150

野菜と牛肉の旨味が溶け込んだシンプルなカレーです。

アレルギー　乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



青山玉子の温玉チーズカレー

¥1,180
（税抜￥1,073）
ご飯大盛＋¥150

青山玉子の温玉とチーズをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー　乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



国産地鶏の唐揚げカレー

¥1,080
（税抜￥982）
ご飯大盛＋¥150

ジューシーな自家製唐揚げをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー　乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



蓼科豚のカツカレー

¥1,280
（税抜￥1,164）
ご飯大盛＋¥150

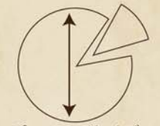
柔らかな蓼科豚のカツをトッピングしたカレーライスです。

アレルギー　乳・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・バナナ・りんご・ゼラチン・小麦・大豆



Pizza

石窯焼きピッツァのこだわり。



おいしい理由❶　450度以上の高温で焼き上げています。

おいしい理由❷　薪を使って焼き上げるから香ばしく表面はさっくり中はもっちりな食感です。

おいしい理由❸　ピッツァ生地に信州小麦粉「華粋」と本場イタリアの「デュラムセモリナ粉」をブレンド。
舌触りや焼き上がりの香ばしさ、もっちりとした食感を高めています。

おいしい理由❹　ご注文を受けてから丁寧に一枚一枚手作業で焼き上げています。



45

石窯焼き
マルゲリータ

￥1,200 （税抜￥1,091）

自家製トマトソースとバジルを加え、モッツァレラチーズをふんだんに使用しました。素材本来の味をお楽しみください。

アレルギー　小麦・乳

46

石窯焼き
クワトロフォルマッジ
～４種チーズ～
（須坂産はちみつ付き）

￥1,480 （税抜￥1,345）

レッドチェダー、ゴルゴンゾーラ、シュレット、リコッタの４種類のチーズを使用した特製ピッツァ。お好みで別添えの須坂市鈴木養蜂場のはちみつをかけてどうぞ。

アレルギー　小麦・乳



47

石窯焼きミックスピッツァ
～具材たっぷり気まぐれピッツァ～

￥1,400 （税抜￥1,273）

海老やベーコン、小松菜、パプリカなどをちりばめた見た目も豪華な具だくさんピッツァです。

アレルギー　豚肉・えび・小麦・乳



48

石窯焼き
ツナマヨコーンピッツァ

￥1,280 （税抜￥1,164）

たっぷりのコーンとツナをトッピングして焼き上げ、仕上げにマヨネーズをかけました。

アレルギー　小麦・乳・卵・大豆・豚肉



49

石窯焼き
マルゲリータ＆クワトロ
ハーフ＆ハーフ

￥1,400 （税抜￥1,273）

人気のピッツァを１つにしました。１枚で２つの美味しさを楽しみたい方におすすめです。

アレルギー　小麦・乳



50

そばサラダ

（そばつゆ、ごまだれ付き）

¥980
（税抜￥891）
大盛不可

お蕎麦を野菜や海老などの具材と一緒に。
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー　そば・卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



51

うどんサラダ

（そばつゆ、ごまだれ付き）

¥890
（税抜￥809）
大盛不可

うどんを野菜や海老などの具材と一緒に。
サラダとしても軽食としてもお召し上がりいただけます。

アレルギー　卵・小麦・ごま・大豆・りんご・えび



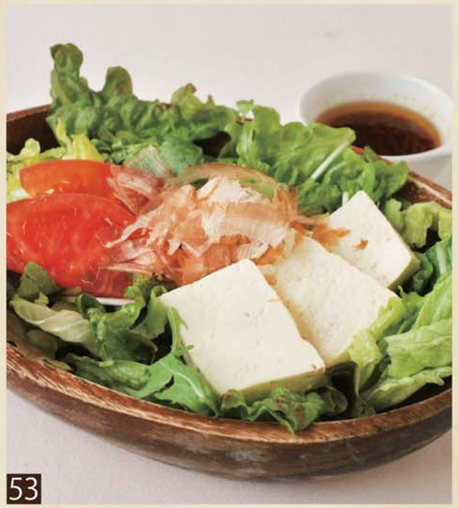
52

シーザーサラダ

¥690
（税抜￥627）

青山玉子の温玉をトッピングしたサラダです。

アレルギー　卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉



53

豆腐サラダ

¥650
（税抜￥591）

豆腐を使用したヘルシーなサラダです。

アレルギー　大豆・小麦・ごま・豚肉・りんご



54

お子様ハンバーグカレー

（ジュース、ゼリー付き）

¥780
（税抜￥709）
大盛不可

刺激の少ないフルーティーな甘口ミニカレーのお子様セットです。

アレルギー　鶏肉・牛肉・豚肉・小麦・卵・りんご・乳
※かに・海老・小麦・卵・乳成分を含む工場で製造されています。



55

お子様うどん

（ジュース、ゼリー付き）

¥480
（税抜￥436）
大盛不可

冷たいツルツルうどんが美味しい！ミニうどんのお子様セットです。

アレルギー　小麦・卵・大豆



56

福味鶏の山賊焼き（単品）

¥1,080
（税抜￥982）

中信名物「山賊焼き」を湯っ蔵んど特製の
味付けでお楽しみください。

アレルギー　鶏肉・小麦・乳・大豆・りんご



57

国産地鶏唐揚げの油淋鶏（単品）

¥980
（税抜￥891）

ジューシーな国産地鶏の唐揚げに自家製のタレを
かけました。

アレルギー　鶏肉・小麦・乳・大豆



58

かまど炊きご飯 ¥250（税抜¥227）



59

須坂五つ蔵の味噌汁 ¥200（税抜¥182）

アレルギー　大豆・小麦・乳



60

青山のこだわり自家製味玉 ¥300（税抜¥273）

アレルギー　卵・大豆



61

青山のこだわり自家製温玉 ¥180（税抜¥164）

アレルギー　卵・大豆



62

青山のこだわり生卵 ¥120（税抜¥109）

アレルギー　卵



63

枝豆 ¥350（税抜¥318）

アレルギー　大豆



64

冷奴 ¥180（税抜¥164）

アレルギー　大豆



NEW

65

甘海老唐揚げ ¥620（税抜¥564）

アレルギー　エビ



NEW

66

鶏ハラミ炭火焼き ¥620（税抜¥564）

アレルギー　鶏



67

ソーセージ盛り合わせ ¥680（税抜¥618）

アレルギー　豚肉・乳



68

天ぷら盛り合わせ ¥520（税抜¥473）

アレルギー　えび・小麦・卵・大豆



69 2個 ¥420（税抜¥382）

70 5個 ¥880（税抜¥800）

国産地鶏の唐揚げ

アレルギー　鶏肉・小麦・大豆



71

あふれる山盛り桶ポテト ¥620（税抜¥564）

アレルギー　小麦



72

みんな大好き！フライドポテト ¥480（税抜¥436）

アレルギー　小麦



73

人気！いか天 ¥620（税抜¥564）

アレルギー　イカ・小麦・卵



74

軟骨唐揚げ ¥620（税抜¥564）

アレルギー　小麦・大豆・鶏肉

Drink

Alcohol



生ビール	中ジョッキ（プレミアムモルツ生ビール）	￥700	（税抜￥637）
	メガジョッキ（プレミアムモルツ生ビール）	￥1,380	（税抜￥1,255）
瓶ビール	中瓶（スーパードライ）	￥660	（税抜￥600）



渓流　蔵囲い（須坂市遠藤酒造場）	大	￥800（税抜￥727）
渓流　蔵囲い（須坂市遠藤酒造場）	小	￥420（税抜￥382）
渓流　生貯蔵（須坂市遠藤酒造場）		￥510（税抜￥464）

Drink

Alcohol

角ハイボール	￥410（税抜￥373）
角ハイボール　（メガジョッキ）	￥800（税抜￥727）
角ハイボール 濃いめ	￥460（税抜￥418）
角ハイボール 濃いめ（メガジョッキ）	￥920（税抜￥826）
ウーロンハイ	￥390（税抜￥355）
レモンサワー	￥390（税抜￥355）
レモンサワー　（メガジョッキ）	￥750（税抜￥682）
レモンサワー　濃いめ	￥430（税抜￥391）
レモンサワー　濃いめ（メガジョッキ）	￥830（税抜￥755）
酒場の檸檬堂（瓶）	￥600（税抜￥546）
グレープフルーツサワー	￥390（税抜￥355）

Non-alcohol

ノンアルコールビール	￥350（税抜￥318）
ノンアルコール梅酒（ソーダ）	￥350（税抜￥318）
よわない 酒場の檸檬堂（瓶）	￥490（税抜￥446）

Soft drink

烏龍茶	￥300（税抜￥273）
オレンジジュース	￥300（税抜￥273）
りんごジュース	￥300（税抜￥273）