



北信濃山の幸・郷土の幸

## やま茶屋

団体旅行・ツアー  
仕入れ・企画  
ご担当者様

## ご挨拶

雪深い北信濃の山々は豊かな自然に恵まれています。

春の山菜、秋のきのこをはじめとして、四季を通して様々な自然の恵みを求めて、山に分け入ります。

採ってまいりました山の幸と、地元の野菜、そして信州サーモンや信州黄金シャモ、信州牛をはじめとしたとびきりの素材を使った郷土料理は地元の人のみならず県外のお客様にも大変喜ばれています。

また、信州産のワインや日本酒も多数揃え、長野の味覚を心ゆくまで堪能して頂くことができます。

信州にお出かけの際はぜひやま茶屋にお立ち寄り頂き、豊かな信州の恵みを五感で楽しんで頂ければ幸いです。

やま茶屋店主  
きのこマスター・ソムリエ  
赤池 健

## やま茶屋のこだわり



こだわり

1

善光寺表参道沿い。  
善光寺まで徒歩10分。  
花街「権堂」に徒歩0分。



善光寺表参道沿い。  
善光寺まで徒歩10分。  
花街「権堂」に徒歩0分。

こだわり

2

創業70有余年。  
明治時代の商家造りを活かした  
老舗の郷土料理店。



こだわり

3

趣の異なる11の和・洋室。  
(完全個室対応)



こだわり

4

店主が採ってくる  
山菜、きのこをはじめとして  
地元の食材に  
徹底してこだわります。



夏のきのこ盛り合わせ



根曲竹



信州産霜降牛



きのこ盛

こだわり

5

無料の大型バス6台の駐車場を完備。

こだわり

6

乗務員・添乗員様に優しいお店です。

個室でゆっくり休憩していただけます。  
お食事も特別料金でご用意いたします。

### きのこマイスターの店主が 自ら採ってくる北信濃の山の幸

やま茶屋なら、“本物”の信州の味覚を堪能できます。

毎日のように山に入り、  
店主が収穫してくる食材たちの自然の姿をご覧ください。  
写真はいずれも店主が撮影しています。



ヤブレガサ



ヤマドリタケモドキ



アカヤマドリ



ヤマウド

信州山里だより  
信州の「今」をご紹介します

### 趣の異なる 十のお部屋



太い梁と白壁が印象的な明治時代の藏席（最大36人）

1998年の長野オリンピックの時には、スイスのゲストハウスとして  
利用され、毎夜のように各国のIOC委員たちが招かれ、華やかなパ  
ーティが開催されました。



45名様までの和室



16名様までの和室



70名様までの洋室



60名様までの和室



45名様までの和室  
(椅子席対応)

最大収容人数	80	60	45	36	24	18	16	14	12
部屋数	1	1	1	1	1	1	2	1	1
和室・洋室	洋室	和室	和室	洋室	和室	洋室	和室	和室	和室
椅子席対応可	○	○	○	○	×	○	○	×	×

## 信州の味覚

信濃路を旅するならやま茶屋の郷土料理

### 北信濃山里御膳

<昼食限定のコース>

春から夏は山菜、秋から冬はきのこ。  
雪深い北信濃の山々から店主が採ってくる山菜やきのこはとても多彩です。

そんな山の幸と、地元の素材をふんだんに使った  
やま茶屋の郷土料理で、北信濃を丸ごとお楽しみください。

めめは信州そばか季節の炊き込みご飯で。



### 北信濃山里御膳

3,600円 (7品)、4,800円 (8品)、6,500円 (9品)  
(各税込)

※お蕎麦は、季節の炊き込みごはんに替えられます。  
※お料理内容は季節によって替わります。

### きのこ鴨鍋御膳

<昼食限定のコース>

豊かな信州のきのこ旨味の凝縮した合鴨、  
伝統の出し汁のコラボレーションが楽しめる一番人気の鍋です。

## きのご鴨鍋御膳

### <昼食限定のコース>

豊かな信州のきのご旨味の凝縮した合鴨、  
伝統の出し汁のコラボレーションが楽しめる一番人気の鍋です。



### きのご鴨鍋御膳 (通年)

3,600円 (6品)、4,800円 (7品)、6,000円 (8品)  
(各税込)

※お蕎麦は、季節の炊き込みごはんに替えられます。  
※お料理内容は季節によって替わります。

## 信州産霜降牛のきのごすき焼き御膳

### <昼食限定のコース>

脂の乗った甘味の強い信州牛と信州特産のきのご達が、  
作り出す深い旨味がグルメの皆様舌を魅了します。



### 信州産霜降牛のきのごすき焼き御膳 (通年)

4,800円 (6品)、6,000円 (7品)、7,200円 (8品)  
(各税込)

※お蕎麦は、季節の炊き込みごはんに替えられます。  
※お料理内容は季節によって替わります。

## 会席

### 北信濃山里かいせき

北信濃山里かいせき（春～夏）



北信濃山里かいせき（秋～冬）



北信濃の豊かな山の幸、  
里の幸と信州サーモン・信州黄金シャモ・信州牛などの  
信州を代表するグルメ素材が出会う贅沢な郷土料理のコースです。

6,000円 8,000円 10,000円（各税込）

※お蕎麦は、季節の炊き込みごはんに替えられます。

※お料理内容は季節によって替わります。

### 鍋かいせき

春の草鍋かいせき（3～6月）



秋冬のきのこ鍋かいせき（通年）



北信濃の山の幸や地野菜、脂の乗った合鴨、  
信州を代表する地鶏・信州黄金シャモ、そして伝統の出し汁が  
三味一体となった、野趣豊かで奥深いおいしさをお楽しみください。

合鴨

6,000円 8,000円 10,000円（各税込）

北信濃の山の幸や地野菜、脂の乗った合鴨、  
信州を代表する地鶏・信州黄金シャモ、そして伝統の出し汁が  
三味一体となった、野趣豊かで奥深いおいしさをお楽しみください。

合鴨

6,000円 8,000円 10,000円 (各税込)

信州黄金シャモ

7,000円 9,000円 11,000円 (各税込)

※お蕎麦は、季節の炊き込みごはんに替えられます。

※お料理内容は季節によって替わります。

信州牛のきのこ牛すきかいせき (通年)



きのこ王国信州の様々なおいしいきのこ  
厳選された信州牛が  
最上の味のハーモニーを作り出します。

8,000円 10,000円 12,000円 (各税込)

※ズはうどんがおすすめですが、おそばまたは季節の炊き込みごはんに替えられます。

※お料理内容は季節によって替わります。

アクセス

信州長野市・善光寺表参道沿い  
やま茶屋

〒380-0834  
長野県長野市問御所1315

TEL : 026-232-1492

FAX : 026-233-5711



## アクセス

信州長野市・善光寺表参道沿い

### やま茶屋

〒380-0834

長野県長野市問御所1315

TEL : 026-232-1492

FAX : 026-233-5711



## よくある質問

質問をクリック/タップすると回答を表示します。

- Q 善光寺までの所要時間は？
- Q 長野らしい食事ができますか？
- Q お料理内容は年間通して同じですか？
- Q 価格は税込ですか？
- Q 完全個室対応ですか？
- Q 添乗員・乗務員は休憩できますか？
- Q 宿泊もできますか？
- Q 座敷での食事になりますか？

## 団体旅行のご予約・ご相談は

〒380-0834

長野県長野市問御所町1315

信州長野市・善光寺表参道沿い

### やま茶屋

TEL

026-232-2000

## よくある質問

質問をクリック／タップすると回答を表示します。

- Q 善光寺までの所要時間は？
- Q 長野らしい食事ができますか？
- Q お料理内容は年間通して同じですか？
- Q 価格は税込ですか？
- Q 完全個室対応ですか？
- Q 添乗員・乗務員は休憩できますか？
- Q 宿泊もできますか？
- Q 座敷での食事になりますか？

## 団体旅行のご予約・ご相談は

〒380-0834

長野県長野市問御所町1315

信州長野市・善光寺表参道沿い

やま茶屋

TEL

026-233-3900

FAX : 026-233-5711

やまグループ

- ・ レストランやま
- ・ 季石庵
- ・ ホテルやま
- ・ ホテルニューやま
- ・ やま厨房
- ・ 旬果房

