

諏訪の味・技

諏訪の自然、風土が生んだ味の逸品。



諏訪の地酒



信州そば



信州味噌



野沢菜漬け



信州銘菓



諏訪湖特産品

当地区最大級のお土産コーナーでじっくりお選びください。

お立ち寄り大歓迎!!

食祭館駐車場にバスを止め、街歩きの拠点としてご利用ください。
情緒あふれる下諏訪宿の魅力をごゆっくりご堪能ください。



INFORMATION



ACCESS



中山道下諏訪宿
門前ひろば

食祭館



- 諏訪大社下社秋宮…徒歩5分
- 諏訪大社下社春宮…車で5分
- 万治の石仏…車で5分
- JR下諏訪駅…徒歩7分
- 岡谷IC…車で15分

〒393-0051 長野県諏訪郡下諏訪町大社通り5522-2

TEL.0266-26-4931

FAX.0266-26-4933 shokusaikan.net/

shokusaikan@vivid.ocn.ne.jp

営業時間	お土産	10:00~18:00
	ご昼食	11:00~14:00
	ご夕食	17:30~

但し、火曜日は休業させていただきます

を一部、売店のみの営業日がございます。詳しくはお問い合わせ下さい



美味さに感動

お食事



あつたか
足湯



信州
諏訪の
おみやげ

中山道下諏訪宿
門前ひろば

食祭館

shokusaikan.net/



お食事処 食祭

地元ならではの旬の食材をふんだんに
ここでしか味わえない郷土色豊かな
お料理の数々をお召し上がりください。



信州産牛すきやき御膳 雅
2,000円 (税別)

《すきやき鍋》(信州産牛・白菜・白葱・えのき・春菊・焼豆腐・椎茸・玉子・うどん)
《珍味5点盛り》(焼わかさぎ・川海老甘露煮・山葵枝豆・柚子の香きのこ味噌・一口おやき)
寒天入り野菜サラダ、小鉢、ごはん、漬物、味噌汁、デザート

信濃路

2,000円 (税別)

《籠盛り》(馬刺し・鯉旨煮・わかさぎの天婦羅・信州産豚の角煮・蕎麦)
《珍味4点盛り》(焼わかさぎ・川海老甘露煮・山葵枝豆・柚子の香きのこ味噌)
寒天入りサラダ、養老豆腐 野沢菜昆布添え、ごはん、漬物、味噌汁、デザート



いろどり

2,500円 (税別)

《信州サーモンセイロめし》
馬刺し、豚角煮入り茶碗蒸し、揚げそば入寒天サラダ、信州味噌風呂吹き大根、漬物、しじみ味噌汁、デザート



信州産牛すきやき御膳 華

1,500円 (税別)

《すきやき鍋》(信州産牛・白菜・白葱・えのき・春菊・焼豆腐・椎茸・玉子・うどん)
小鉢、ごはん、漬物、味噌汁



いでゆ

1,500円 (税別)

信州サーモン照り焼き、わかさぎ天婦羅、信州味噌風呂吹き大根、《珍味4点盛り》(焼わかさぎ・川海老甘露煮・山葵枝豆・柚子の香きのこ味噌)、寒天入りサラダ、そば、ごはん、漬物、しじみ味噌汁、デザート



2F 大広間【まつり】 最大収容人数 / 144名



2F 広間【さくら】 最大収容人数 / 48名



大広間は3分割の小部屋にもなります。 最大収容人数 / 48名



1F 掘りごたつ座敷【七島・八島】 最大収容人数 / 16名(分割可)



1F 小上がり席 最大収容人数 / 22名

おまじなまなシーンでご利用ください。

4名様からの個室から144名様の大広間まで



足湯

下諏訪温泉の源泉を
贅沢にかけ流し。
温泉地ならではの
癒しの風情を
お楽しみください。

無料

◆お料理の写真はイメージです。季節により一部変更となる場合があります。ご昼食は1,500円(税別)より、ご夕食は2,000円(税別)より承ります。