

ご案内とお願い

Welcome & Store Policy

代官山KURUMAYAへようこそ。

当店は、長野県の豊かな恵みと厳選されたNAGANO WINEをお楽しみいただく
レストラン＆ワインバーです。

皆さまに心やすらぐ穏やかな時間をお過ごしいただくため、
以下の点にご理解とご協力をお願い申し上げます。

Welcome to Daikanyama KURUMAYA — a home for Nagano's rich blessings and carefully selected NAGANO WINE. For a calm, restful experience for all guests, we ask for your understanding on the following points.

① Cover Charge (テーブルチャージ)

お一人様500円(季節のお通し付き)を頂戴しております。カフェのみのご利用、お通し辞退の場合も適用となります。なお、ランチをご注文のお客様はチャージ対象外です。

A ¥500 per-person charge applies (includes a seasonal appetizer), for café-only guests and those declining the appetizer alike. Lunch guests are exempt.

② House Rules & Etiquette (店内でのご配慮・設備)

香りについて / Fragrance

ワインや料理の繊細な香りをお楽しみいただくため、強い香水や整髪料のご使用はご遠慮ください。場合によりご入店をお断りすることがございます。

Please refrain from strong perfumes or colognes, as they affect the wine aroma. We may decline entry in some cases.

充電機器 / Charging

店内での電子機器の充電(コンセントのご利用)はご遠慮ください。

Device charging is not permitted inside the restaurant.

お手洗い / Restroom

お手洗いは当店をご利用中のお客様専用です。お手洗いのみのご利用はご遠慮ください。

Restroom is strictly for customers using the restaurant.

③ Atmosphere & Seating (快適な空間づくりのために)

カフェ利用・滞在時間 / Café & Stay Limit

カフェ(お飲み物・軽食)としてのご利用も可能です(※チャージ¥500適用)。混雑時は【最長1時間まで】のご滞在とさせていただきますほか、お食事のお客様を優先案内する場合がございます。

Café/drink-only guests are welcome (¥500 cover charge applies). During busy hours, stay is limited to 1 hour, with priority given to dining guests.

快適なお時間のために / Extended Stay

落ち着いて食事とワインを楽しむお店になります。当店の雰囲気を維持するため、パソコン作業、勉強・自習、動画視聴による滞在はご遠慮ください。

We are a restaurant for enjoying meals and wine in a calm setting. To maintain this atmosphere, please refrain from laptop work, studying, or video watching during your stay.

④ Children (お子様のご入店について)

ランチタイムはお子様連れでのご入店は可能です。火曜～土曜の18時以降にご来店をご希望の場合は、事前にお電話にてご相談ください。混雑状況によりご案内をお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Children may be accompanied during lunch hours. For visits after 18:00 on Tuesdays through Saturdays, please call ahead to check availability — we may not be able to accommodate depending on how busy we are.

皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

Thank you for your understanding and cooperation.

FOOD MENU

代官山 KURUMAYA

冷菜 Cold Appetizer

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

※仕入れにより変動

1,700円

今日のグリーンサラダ

Today's Green Salad

※6〜9月限定

1人前
For 1

2人前
For 2

600円

1,000円

信州サーモンと信州大王イワナのカルパッチョ

Salmon Carpaccio

※信州大王イワナはお取り扱いのない日もございます。ご了承ください。

1,100円

2,000円

佐久市ボスケソチーズラボのモッツアレラと焼きトマト

Mozzarella and Grilled Tomato

900円

1,700円

安曇野放牧豚のパテドカンパーニュ

Pâté de Campagne

700円

1,200円

自家製パン

Homemade Bread

※長野県産小麦使用

200円

季節の冷菜

Seasonal Cold Appetizer

Instagram参照

温菜 Hot Appetizer

野沢菜のキッシュ

Quiche

1人前
For 1

2人前
For 2

400円

700円

信州サーモンと野沢菜のグラタン

Shinshu Salmon Gratin

800円

1,500円

季節野菜のソテー 信州味噌のソース

Sautéed Vegetables with Shinshu Miso Sauce

900円

1,700円

みねむら牛(黒毛和牛)のグラタン

Wagyu Gratin

950円

1,800円

季節の温菜

Seasonal Hot Appetizer

Instagram参照

魚料理Fish Dish

	1人前 For 1	2人前 For 2
信州大王イワナのフリット 野沢菜のタルタルソース River Fish Fritto with Tartar Sauce ※平飼いゆで卵と自家製マヨネーズ使用	1,100円	2,000円
信州サーモンムニエル 野沢菜の焦がしバターソース Sautéed Shinshu Salmon, Browned Butter Sauce	1,100円	2,000円
イワナのコンフィ River Fish Confit (1 whole fish)		1,800円

肉料理Main Dish

※LO PM 9:00

東御市 みねむら牛(黒毛和牛)のロースト Roasted Wagyu Beef 調理時間:約60分	100g〜	3,000円〜
安曇野放牧豚のロースト (2人前) Roasted Pork (For 2) 調理時間:約40分		4,000円
長野県産鹿のロースト (2人前) Roasted Venison (For 2) 調理時間:約40分		4,000円

自家製ニョッキGnocchi

※ランチタイムは予約制です

	1人前 For 1	2人前 For 2
東御市アトリエドフロマージュのブルーチーズとクリーム Blue Cheese and Fresh Cream	1,500円	2,800円
信州サーモンと野沢菜のクリーム Salmon, Cheese and Fresh Cream	1,500円	2,800円
上田産地鶏(真田丸)と野沢菜のクリーム Chicken and Fresh Cream	1,500円	2,800円
鹿ソーセージと平飼い卵のカルボナーラ Venison Sausage & Free-Range Egg Carbonara	1,800円	2,800円
みねむら牛(黒毛和牛)ラグーソースもしくはボロネーゼ Wagyu Beef Ragù Sauce	1,500円	2,800円
フレッシュトマトとボスケソチーズラボのモッツアレラ Fresh Tomato, Mozzarella and Garlic	1,500円	2,800円

季節のニョッキ Seasonal Gnocchi	Instagram参照	
-----------------------------	-------------	--

軽いもの Snack

今日の長野県産チーズ Cheese from Nagano Prefecture

White mold 白カビ・Blue Cheese "Hisui" ブルーチーズ(翡翠)・Mozzarella モッツアレラ
Smoked Cheese スモークチーズ・その他(※仕入れにより変わります)

◆ 単品(2人前4切れ) Single, For 2, 4 pieces

※ブルーチーズ(翡翠)の単品は2人前1,200円・1人前600円

1人前
For 1

400円

2人前
For 2

600円

◆ 盛り合わせ(お好きな組み合わせ) Cheese Board, Your Choice

一種400円(2切れ)にてお好きなチーズを1皿に盛り合わせます。※ブルーチーズ(翡翠)は600円

佐久市産 出来立てポップコーン 自家製ラード使用

Popcorn Made with House-Rendered Lard

500円

900円

自家製スモークサーモン(4切れ)

Homemade Smoked Shinshu Salmon (4 pieces)

900円

長谷部シェフの鹿ソーセージ(1本)

Venison Sausage (1 link)

800円

デザート Dessert

自家製シャーベット

Homemade Sorbet

700円

蕎麦粉のキャラメルクレープ

Buckwheat Caramel Crepe

900円

そば茶のパナコッタ

Buckwheat Tea Panna Cotta

500円

季節のフルーツタルト

Seasonal Fruit Tart

900円

※旬のフルーツを使用しているため、お取り扱いのない時期もございます。

お取引先生産者リスト

※すべてを記載しきれないため、一部の生産者様をご紹介します。ご了承ください。

信州サーモン・信州大王イワナ・佐久穂町 八千穂漁業 / チーズ各種: 佐久市 ポスケソチーズラボ

・東御市 アトリエドフロマージュ・売木村 タカラチーズ工房 / 黒毛和牛: 東御市 みねむら牛

/ 地鶏(真田丸): 上田市 おおさわ農園 / 安曇野放牧豚: 安曇野市 藤原畜産 / 鹿: 塩尻市 山崎商店

/ 自然栽培小麦・たまねぎ: 小諸市 たなかゆうのう / 平飼い卵: 高山村 むらたま / 鹿ソーセージ: 伊那市 野山の長谷部シェフ



季節のメニューは Instagram でご紹介しています

代官山KURUMAYA 東京都渋谷区(代官山駅より徒歩2分)

BREAKFAST & LUNCH MENU

代官山 KURUMAYA

AM 9:00 ~ PM 3:30 (LO)

ランチコースメニュー Course Menu

前菜とメインを選べる気軽なランチコース

全3品コース

2,800円

お好きな前菜1皿、今日のスープ、自家製パン、お好きなメイン1皿の計3皿
Select 1 appetizer, today's soup, house-baked bread, and 1 main dish (3 courses)

全4品コース

3,800円

お好きな前菜2皿、今日のスープ、自家製パン、お好きなメイン1皿の計4皿
Select 2 appetizers, today's soup, house-baked bread, and 1 main dish (4 courses)

選べる前菜 Choose from the Following

※単品で追加注文可能です Also available à la carte / ※仕入れにより内容が変化します

<冷菜>

- 信州サーモンのカルパッチョ Shinshu Salmon Carpaccio
- ボスケソチーズラボのモッツアレラと焼きトマトの前菜 Mozzarella with Roasted Tomato
- グリーンサラダ Green Salad ※6~9月限定
- 季節の冷前菜

<温菜>

- 季節野菜のソテー 信州味噌ソース Sautéed Vegetables with Shinshu Miso Sauce
- 野沢菜のキッシュ Quiche ※長野県産平飼卵使用
- 季節の温前菜

今日のスープ・長野県産小麦の自家製パン Soup of the Day & House-Baked Bread

※パンのおかわりは1回まで無料です

選べるメイン Choose from the Following

※仕入れにより内容が変化します

- 信州大王イワナのフリット Shinshu Iwana Fritto
- イワナ1匹丸ごとコンフィ Whole Iwana Confit
- 信州サーモンと野沢菜のグラタン Salmon Gratin
- みねむら牛(黒毛和牛)のグラタン Wagyu Beef Gratin +500円
- 安曇野放牧豚の自家製ハム House-Cured Azumino Pork Ham (Free-Range Pork) +1,000円
- みねむら牛(黒毛和牛)煮込み or ローストビーフ Braised Wagyu Beef or Roast Beef +1,200円

BREAKFAST & LUNCH MENU

代官山 KURUMAYA

AM 9:00 ~ PM 3:30 (LO)

定番セット Set Menu

季節のオープンサンドプレート&ドリンクセット Lunch Plate & Drink Set 2,500円

長野から毎週届く新鮮な食材をたっぷり使用した贅沢プレート。日替わりのオープンサンド付きなのでボリューム感あり！ドリンクは以下からお好きなものをどうぞ

An appetizer plate featuring an abundance of fresh ingredients delivered weekly from Nagano. Comes with today's open-faced sandwich, and choice of drink below.

スパークリングワイン・クラフトビール・シードル・赤ワイン・白ワイン・コーヒー・そば茶・リンゴジュース

野沢菜のキッシュのセット Quiche Set 1,200円

ミニ前菜、スープ、自家製パン付き / With soup and bread

野沢菜と信州サーモンのグラタンセット Salmon Gratin Set 1,500円

ミニ前菜、スープ、自家製パン付き / With soup and bread ※提供に約20分いただきます ※提供に約20分いただきます

みねむら牛(黒毛和牛)のグラタンセット Wagyu Beef Gratin Set 1,800円

ミニ前菜、スープ、自家製パン付き / With soup and bread

モッツアレラと焼きトマトのオープンサンドセット Open-Faced Mozzarella & Tomato Sandwich Set 1,700円

ミニ前菜、スープ付き / With mini appetizer and soup

自家製パンのはちみつバタートーストのセット Homemade Bread Honey Butter Toast Set 1,200円

ミニ前菜、スープ付き / With mini appetizer and soup

季節限定セット【6～9月限定】 Seasonal Sets

信州サーモンのそうめん Shinshu Salmon Cold Sōmen Noodles 1,500円

グリーンサラダ付き — 厚切り信州サーモンをたっぷりとのせた夏メニュー。サーモンの頭と骨を約4時間かけて炊き出した自家製スープが決め手。ランチ1皿(乾麺100g~200g お好きなグラムをお選びください)

With green salad. Lunch — 1 serving (100g~200g dry noodles, choose your preferred portion)

グリーンサラダのセット Green Salad Set 1,200円

スープ、自家製パン付き / With soup and bread

デザート Dessert

自家製シャーベット Homemade Sorbet 700円

蕎麦粉のキャラメルクレープ Buckwheat Caramel Crepe 900円

そば茶のパンナコッタ Buckwheat Tea Panna Cotta 500円

季節のフルーツタルトもしくは季節のデザート Seasonal Tart ASK

※旬のフルーツを使用しているため、お取り扱いのない時期もございます

DRINK MENU

代官山 KURUMAYA

スパークリングワイン Sparkling Wine

Komoro City 小諸市

龍眼スパークリング Manns Wines(キッコーマン) / Ryugan Sparkling — ALC 12%

長野県固有品種・龍眼を使用し、シャルマ方式で仕上げたスパークリングワイン

100ml

1,500円

瓶内二次発酵のスパークリングワイン

長野県産原料使用

100ml

1,800円～

タップシードル Tap Cider

100ml

200ml

サノバミス Son of the Smith or VinVie ヴァンヴィ

900円

1,700円

TAP BEER

Karuizawa Town 軽井沢町

100ml

200ml

300ml

よなよなエール Yo-Ho Brewing Company / YONA YONA ALE — ALC 5.5%

柑橘系の香りと穏やかな苦味、滑らかな飲み口。長野を代表するクラフトビール。

600円

1,100円

1,700円

Bottled Beer

長野県産のクラフトビール

1 Bottle, 330ml

1,200円～

白ワイン White Wine

50ml

100ml

375ml

Bottle

ハウスワイン

House Wine, made from Nagano ingredients

900円

週替わり厳選グラスワイン

Weekly Selection, Light to Full-Bodied, 3-4 Varieties

650円～

1,200円～

3,000円～

5,900円～

赤ワイン Red Wine

50ml

100ml

375ml

Bottle

ハウスワイン

House Wine, made from Nagano ingredients

900円

週替わり厳選グラスワイン

Weekly Selection, Light to Full-Bodied, 3-4 Varieties

650円～

1,200円～

3,000円～

5,900円～

甘め Sweet

長野県産原料のブドウもしくはリンゴの甘口

100ml

1,200円～

NON ALCOHOLIC

代官山 KURUMAYA

Non Alcohol Beer

Miyata Village 宮田村

ツインアルプス TWIN ALPS

ハーブ入りビアテイスト飲料

1瓶, 330ml 1,000円

Sparkling Soft Drink

Ina City, Takato 伊那市高遠

松葉炭酸水(無糖) Pine Needle Sparkling Water (Unsweetened)

天然松葉を使用した優しい風味の無糖炭酸水

※氷は入っておりません

700円

Aoki Village 青木村

ボタニカルクラフトコーラ Juniper Berry & Spiced Craft Cola by a Yacon Farmer

ジュニパーベリーとスパイス香る大人のクラフトコーラ

1,200円

Tomi City 東御市

早摘みぶどうシロップのソーダ割 Early-Harvest Grape Syrup Soda

摘みぶどうを使ったサスティナブルなシロップのソーダ割

1,200円

Juice

Nagano Prefecture 長野県産

リンゴジュース Apple Juice

※氷は入っておりません

1,200円

Nagano Prefecture 長野県産

ぶどうジュース Rich Grape Juice Made by Wineries and Grape Growers

ワイナリー、ブドウ農家が作る濃厚ぶどうジュース／※入荷がない場合もございます

※氷は入っておりません

1,200円

Herb Tea

Miyota Town 御代田町

無農薬カモミールティー Pesticide-Free Chamomile Tea (Cold +50円)

600円

Tomi City 東御市

レモングラスティー Lemongrass Tea (Cold +50円)

600円

Tea

Ina City, Takato 伊那市高遠

赤松茶 (Cold +50円)

Roasted Red Pine & Kuromoji Hojicha Blend

600円

Nagano Prefecture 長野県産

そば茶 Buckwheat Tea (Cold +50円)

600円

Coffee

Miyota Town 御代田町・サンガコーヒー

ハンドドリップコーヒー Hand Drip Coffee

Cold +50円・Cafe au lait +100円

※提供にお時間をいただきます

600円

貸切利用規約

代官山KURUMAYA

1. ご利用可能日時

- ランチ貸切:火・水・木・金、11:00～16:00の間で4時間(ご希望の4時間枠をお選びいただけます)
- ディナー貸切:火・水・木・日、16:00～23:00の間で4時間(ご希望の4時間枠をお選びいただけます)

※金曜日のディナータイム、土曜日(終日)は通常営業のみとなり、貸切のお申込みは承っておりません。

2. ご利用料金

最低保証金額:ランチ 70,000円～ / ディナー 80,000円～

- ご人数、着席・立食などのスタイル、お料理の内容は、ご相談のうえお客様ごとに個別にプランをご提案いたします。
- お飲み物のグレードアップ等、追加のご要望も別途お見積りいたします。
- ビール・シードルの樽(たる)購入プランもご用意しております(1樽10L～)。ご希望の際はお気軽にご相談ください。

3. プラン例(ご参考)

以下はよくご利用いただく代表的なプラン例です。ご予算やご人数、ご要望に応じて自由にアレンジいたしますので、詳細はお気軽にお問い合わせください。

プラン例	単価(参考)	内容
ランチ・着席	6,800円 / 名	全5品(デザート込み)・ワンドリンク付き
ランチ・立食(ブッフェ)	5,800円 / 名	前菜2種(野菜、肉もしくは魚使用)・ニョッキ2種・デザート1種・ワンドリンク付き
ディナー・着席	8,500円 / 名	大皿6品・乾杯ドリンク付き(ノンアルコール・シードル・スパークリングワイン・ビールから選択)
ディナー・立食(ブッフェ)	7,500円 / 名	前菜2種・ニョッキ2種・メイン1種(みねむら牛ローストビーフ)・ワンドリンク付き ※峯村牛が入荷できない場合は、他の和牛メニューに変更してご提供します。

4. お申込み・ご予約確定

- ご予約は仮予約の状態からスタートし、お申込書のご返送をもって本予約として確定いたします。
- ご予約確定時に、デポジット(前金)としてご利用予定金額の50%(最低20,000円)をお支払いいただきます。

5. 最終人数のご連絡

ご利用日の **1週間前まで** に最終のご人数をご連絡ください。それ以降のご人数変更(減員)については、確定人数分のご請求とさせていただきます。

6. キャンセルポリシー

キャンセルのご連絡時期	キャンセル料
14日前まで	無料
7～13日前	ご利用予定金額の30%
3～6日前	ご利用予定金額の50%
前日・当日	ご利用予定金額の100%
無断キャンセル	ご利用予定金額の100%

※ご利用予定金額は、最低保証金額(ランチ70,000円/ディナー80,000円)、またはご相談の上確定した金額を基準とします。

※無断キャンセルをされたお客様につきましては、誠に恐れ入りますが、以降の当店のご利用をご遠慮いただく場合がございます。

7. 注意事項

- アレルギー・苦手食材がございましたら、最初のご相談の際にお知らせください。
- お料理はコース仕立てとなります。内容の一部変更につきましてはご相談ください。
- ワイン等のお飲み物に限らず、外部でご購入された飲食物のお持ち込みはお断りしております。
- 音響・映像機材の持ち込みは一切禁止とさせていただきます。何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。
- 飲み放題プランのご用意はございません。
- 貸切プランは日本語でのご案内のみとなります。日本語でのコミュニケーションが可能な方に限らせていただきます。
- やむを得ない事情によりご利用をお断りする場合がございます。あらかじめご了承ください。

代官山KURUMAYA
東京都渋谷区(代官山駅より徒歩2分)