

農家レストラン

きのこむら深山

完熟ぶなしめじの
ふるさとへ

信州の鎌倉と呼ばれる塩田平。
肥沃な土地と恵まれた気候、
田園風景が広がる風向明瞭な地で、
おいしいきのこが育っています。



きのこ栽培施設併設の 農家レストラン

「きのこむら深山」は、宮澤きのこ園が営む農家レストランです。
信州の鎌倉「塩田平・別所」の地に根づいて30余年。自家栽培のきのこを使った美味しいお料理と、秋には信州上田名物の「松茸料理」をご用意しております。



名物！田舎きのこ汁

敷地内の栽培施設では数種類のきのこを栽培しています。きのこの成長の様子をご見学いただけるほか、簡単な収穫体験もしていただけます。レストランでは、通常より長い時間かけて栽培する、果物で言えば「完熟状態のきのこを使ったお料理をお出ししています。きのこ農家直営店ならではの、お食事がお楽しみいただけます。



きのこ栽培施設見学

※()内は車ででの所要時間



きのこ栽培施設



レストラン外観

最大収容550名・バス駐車場完備



レストラン(48席)

きのこ料理専門レストラン。名物の田舎きのこ汁や信州そば、また、秋には松茸料理もお召し上がりいただけます。

座敷(40席)

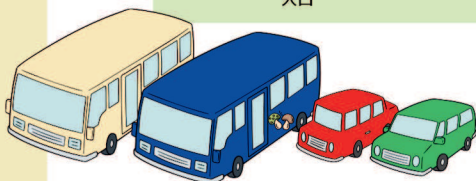
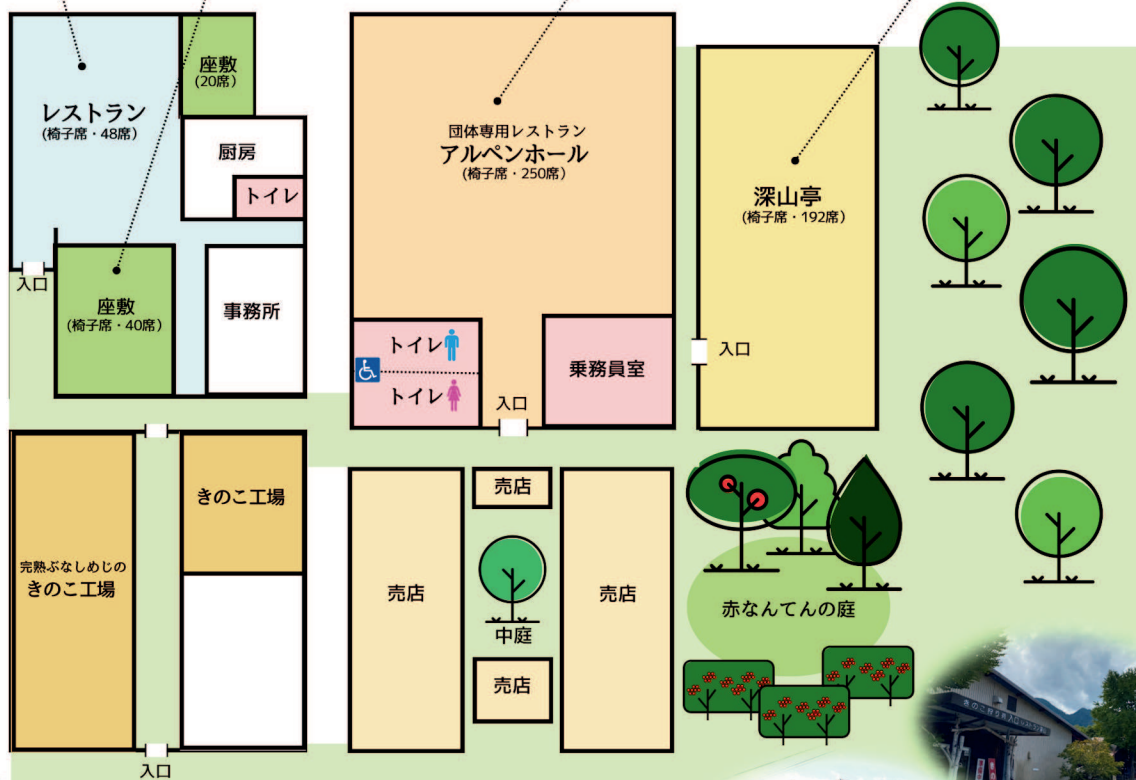
座敷ですが、椅子・テーブルで、ゆったりとご利用いただけます。宴会や法事などのご予約も承ります。

アルペンホール(250席)

広々としたホールの中央には、大きな白樺の木が伸びており、ゆったりとした空間でお食事をお楽しみいただけます。

深山亭(192席)

森の奥にたたずむ「山小屋」をイメージ。西側の大きな窓には、たくさんのきのこの名前が隠れたステンドグラスがあります。



駐車場：大型20台
普通車30台



きのこ工場外観

レストラン外観



きのこ工場併設

主に「ぶなしめじ」を栽培しております。お食事と一緒にしめじ狩りが出来るメニュー(要予約)もございます。



採れたてきのこ販売

採れたて新鮮なきのこのほか、野沢菜漬や季節の果物などを販売しております。



おみやげ販売

信州上田の名物や、長野県のお土産品、当社オリジナル商品、信州限定品など多数取り揃えております

- ◆男性トイレ
【アルペン】小×6 洋×1 和×1
【レストラン】小×5 洋×1 和×1
- ◆女性トイレ
【アルペン】洋×6
【レストラン】洋×1 和×1
- ◆障害者トイレ×1

◆施設営業時間 10:00~16:00
※営業時間外のご利用についてはご相談ください

◆レストラン営業時間
昼11:00~14:00(LO)
夜17:00~20:30(要予約)

◆定休日 不定休
※9月~11月は無休