



▲ haluta 軽井沢

【喫茶店】
茜屋珈琲店 駅前店
軽井沢町軽井沢東30-8

木の黒壁が印象的な老舗の喫茶店。珈琲だけでなく、ぶどうジュースや冷たいココアも名物。野菜を添えた欧風カレーも人気。旧道店もあり。(東京都/45歳/会社経営者)

【フランス料理】
ラ・バステッド・ドゥ・軽井沢・シェ・ソウマ
軽井沢町長倉586-17

名だたる名店で修業を積んだシェフが、地元産やときにはフランスから取り寄せた食材を使って華やかなフランス料理に仕上げる。ウエディングをはじめ、パーティプランも充実している豪華な一軒家レストラン。(長野県/60歳/会社経営者)

【そば懐石】
手打ち蕎麦 東間
軽井沢町長倉 8-123

完全予約制で、予約した客のためだけに石臼でそばの実を挽き、そばを打つため、できたてを約東されている。そばだけでなく、料理にも手間をかけ、器もひとつひとつ選んだもの。もてなしの真髄を感じられる店だ。15歳以下は入店不可。(長野県/60歳/会社経営者)

【焼き鳥】
わかどり
軽井沢町軽井沢748

開店前から行列ができることも多い人気の一店。焼き鳥だけでなくモモ焼き「むしり」や唐揚げなどさまざまな鶏肉料理を出す。鳥さき丼、かつ丼といった丼物も充実。小学生未満は入店不可。(東京都/23歳/会社経営者)



▲ラ・バステッド・ドゥ・軽井沢・シェ・ソウマ

【中国料理】
中国料理 翠陽
軽井沢町大字追分字東かじか沢23-1

会員制リゾート「グランドエクシブ軽井沢」の中にある中華料理店で、こちらは会員でなくても入ることができる。天井が高く窓が大きく、開放的な店内。中華料理としては珍しくテラス席があり、そよ風の中で一流の料理を楽しむことができるのだ。「内装、料理ともに超一流」(東京都/40歳/医師)

【燻製料理】
煙事 軽井沢
軽井沢町長倉中山628-9

長野県出身の料理人・奥水治比古が「管燻製工房」として、独特の方法で作る燻製はジュシーに仕上がりに、調味料に香りをつけることもできる。「敷地内に燻製工房がある。燻製しょうゆ、燻製豚肉などがオススメ」(群馬県/58歳/会社役員)

【ピッツァ】
エンボカ軽井沢
軽井沢町長倉820-118

軽井沢でも最も人気のあるイタリアンのひとつ。テラス席やサンルームのような部屋などさまざまな表情を見せる一軒家で、もちもちが香ばしく焼き上げられたピッツァを楽しむ。また、自家菜園「エンボカファーム」もあり、100種類ほどの野菜を無農薬で育てている。(東京都/45歳/会社経営者)

【フランス料理】
エルミタージュドゥ タムラ
軽井沢町長倉820-98

軽井沢の食材と環境に魅せられ、東京の店を引き払って2000年に移住。ここで食事をするために軽井沢へ行く、という人も少なくない。軽井沢フレンチの代表的な名店となっている。旬の素材が不思議なほど美味しくなって登場する。(東京都/45歳/会社経営者)

【そば】
かぎもとや 中軽井沢本店
軽井沢町長倉3041-1

創業は1870年。軽井沢では知らない人はいない歴史ある名店だ。こちらの生そばは文豪や文化人、宮家にも愛されてきた名品。歴史を感じるそばの味で軽井沢文化に想いを馳せたい。「しゃれているわけではないのだが、定番として大事な存在」(東京都/50歳/個人事業主)

▼ル・ベルクール軽井沢



【イタリア料理】
リストラテ ペラ・モンテ
軽井沢町軽井沢雲場2200

ウエディングのための施設「ヴィラ デ マリアージュ軽井沢」の中にあるイタリアンレストラン。おもてなしの極意を心得たスタッフによるサービスに定評がある。地元野菜もふんだんに使う。「スタッフの人柄、サービスに惹かれます」(東京都/49歳/医師)

【そば】
軽井沢 川上庵
軽井沢町軽井沢6-10

BGMにはジャズが流れ、モダンな雰囲気を感じ出す。旬の食材を使った料理で地酒を一献、粗挽きのそばで締めるのがオススメ。あんみつなどのデザートも評判だ。ハルニレテラスにも。「経営姿勢が好き」(東京都/49歳/医師)

【ベーカリー】
ブランジェ浅野屋
軽井沢旧道店 シュ・マリエ
軽井沢町軽井沢738

1932年に東京で誕生し、1940年から軽井沢でパンの販売を始めた老舗。早くから大型の石窯を導入し、本格ヨーロッパタイプのパンを作ってきた。伝統の技は今も継承されている。「クルミやごまのパンをトースターで軽く焼いて朝食食べるのが、高原の空気にぴったり。同じ食べ方をしても不思議と軽井沢のほうが何倍も美味しい」(東京都/48歳/会社員)

【カフェ】
ザ・テラス・サクマ
軽井沢町長倉3428-255

路地の奥、目立たない場所にあるカフェながら、そこには趣味のいい調度品がそろい、地元または店主厳選の全国の美味しいものがある。ひとり静かに珈琲を楽しむ人も多い店。「地域に密着し、アンテナショップのような役割を担っている。実は、奥にひと組限定の宿泊施設もあり、こちらはお忍びにぴったり」(石川県/35歳/個人投資家)

PART2…… 富裕層プライベートクラブ「YUCASEE」会員篇

▼エンボカ軽井沢



【そば】
蕎麦と旬菜 Zen
軽井沢町発地1398-58

完全予約制でそばを打つ名店「東間」の姉妹店。こちらは予約制ではないが、毎朝石臼挽きして打つ細そばを堪能できる。広い庭のある店舗でクラシックを聞きながら楽しむ。「平打ちそばが絶品」(東京都/50歳/会社役員)

【焼き肉】
一龍 軽井沢
軽井沢町長倉中山628-3

軽井沢で焼き肉といえばここ。A5ランクの黒毛和牛だけを使う贅沢な店だ。韓国家庭料理などのサイドメニューも必ず味わいたい。「軽井沢で焼き肉といたらここがいちばん美味しいと思う。マダムオススメの冷麺なども必食だ」(群馬県/33歳/会社役員)

【中国料理】
中国料理 四川亭
軽井沢町長倉2719-8

中国料理ひと筋40年というオーナーシェフが、別荘族や地元民に愛される味を作りつづける。自家製ラー油を使ったタンタン麺は、スカッとした辛さが爽快でファンが多い一品だ。「スーパーツルヤの近くにある店。酸辣湯麺が好き」(群馬県/33歳/会社役員)

【居酒屋】
オゴッソ
軽井沢町長倉1999-1

美しい楕円形のカウンターを囲んで食しん坊たちが食べるのは井に鍋にさまざまな酒肴。身近なようで極上素材を使い、ひと品ごとに手のかかった料理を、ジャンルを超えて提供。「客を楽しませることを最優先しているのが伝わる。日本酒に力を入れていて、外気を遮断したサーバーを使うなどの工夫も」(群馬県/62歳/会社経営者)「軽井沢ゴルフ倶楽部のメンバーなど、軽井沢財界人が集まる店」(長野県/60歳/会社経営者)



◀軽井沢 川上庵

【フランス料理】
ル・ベルクール軽井沢
軽井沢町六本辻1323-374

林の中に建つ洒落な洋館。吹き抜けのらせん階段があるエントランスはエレガントで豪華だ。2010年6月には愛犬OKのテラスが完成した。「子供連れ(個室使用)で心からのホスピタリティを感じた。料理はもちろん食後のハーブティも美味」(東京都/35歳/会社役員)

【カフェ】
パインズ ランチネット
軽井沢町軽井沢旧軽井沢495-3

軽井沢銀座からもほど近い一軒家カフェ。ごまパンや玄米パンといったパンを焼き、さまざまなサンドウィッチも人気だ。スープとセットになったランチも身体に優しく、美味。店内一部とテラス席は愛犬もOKだ。「自家製パンで作られたサンドウィッチがオススメ。ちょっと寒くてもテラスで食べるのが気持ちいい」(東京都/58歳/会社経営者)

【ベーカリー】
ベーカリー&レストラン沢村
軽井沢町長倉2145-5(ハルニレテラス内)

天然酵母を使った焼き立てパンの店。じっくり発酵させたカンパーニュは滋味深く、クロワッサンやブリオッシュはリッチ。カフェもある。「ここのクロワッサンと『カフェ&ブックス丸山珈琲』のコーヒーを持って、川緑のテーブルで朝食を食べるのが最高」(東京都/58歳/会社経営者)「パンの種類も豊富だし、それぞれ美味しい」(東京都/50歳/会社役員)

【欧風料理】
リストラテ プリモピアット
軽井沢町軽井沢東132

イタリアンとフレンチを融合させ、和風のテイストも加えたオリジナルの料理。素材は信州産を多く使い、新鮮で元気な味を生かす。「古民家を改築した造りで、雰囲気もロケーションも抜群。本格的なイタリアンだがリーズナブル」(石川県/35歳/個人投資家)

【ベーカリーカフェ】
haluta 軽井沢
軽井沢町中軽井沢3018-3

上田市と長野市でパン好きにも評判のベーカリーが軽井沢に上陸。オープンキッチン店内は焼き立てパンの美味しい香りが漂う。バゲットはフランス製の窯で焼き、パリッとしている。「ハード系のパンがおいしく、サンドウィッチはどれも絶品。センスのいい雑貨の販売もある」(東京都/35歳/会社役員)

【ケーキショップ】
パティスリー・シェ・カジワラ
軽井沢町中軽井沢4-2

東京で腕を振るった後軽井沢に移り住んだシェフが、四季にインスピレーションを受けながら作るケーキ。特にチーズスフレの「軽井沢たまご」は手土産として大人気の一品。「ケーキは少し小ぶりですが控えめ。ソースを選べるプリンがシンプルながら非常に美味しい」(東京都/35歳/会社役員)

【カフェ】
御影茶屋 (MIKAGE-CHAYA)
軽井沢町追分89-2

オーナー夫婦のセンスが光るカフェ。珈琲は自家焙煎の深煎り豆で淹れ、奥深い味わい。「オーナーが有名建築家で手作りのインテリアが素晴らしい。料理を担当する奥さんは、料理研究家の山本麗子さんに弟子入りしていたこともあるという。京都出身なので料理のはんわりした雰囲気もいい」(大阪府/53歳/会社経営者)