



三色しゃぶしゃぶ

- ・三色しゃぶしゃぶ
- ・野菜盛り
- ・信州そば
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・白飯
- ・ポン酢、ごまだれ

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州和牛しゃぶしゃぶ

・信州和牛肉

・野菜盛り

・信州そば

・ハムサラダ

・三点盛り

・白飯

・ポン酢・ごまだれ

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州米豚しゃぶしゃぶ

- ・信州米豚肉
- ・野菜盛り
- ・信州そば
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・白飯
- ・ポン酢、ごまだれ

写真は一人前、二人鍋

※写真はイメージです



信州和牛すき焼き

・野菜盛り、信州和牛肉

・信州そば

・ハムサラダ

・三点盛り

・白飯

・味噌汁

・生卵

写真は一人前、一人鍋

※写真はイメージです



信州米豚すき焼き

・野菜盛り、信州米豚肉

・信州そば

・ハムサラダ

・三点盛り

・白飯

・味噌汁

・生卵

写真は一人前、二人鍋

※写真はイメージです



信州米豚つゆしやぶ

- ・信州米豚肉
- ・野菜盛り
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・うどん（煮込み用）
- ・白飯

信州米豚肉を醤油ベースの
つゆでしやぶしやぶして
お召し上がりいただきます。

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州ハーブ鶏つゆしゃぶ

- ・信州ハーブ鶏肉
- ・鶏つくね盛り
- ・野菜盛り
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・うどん（煮込み用）
- ・白飯

信州ハーブ鶏肉を醤油ベースの
つゆで煮込んでお召し上がり下さい

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州米豚味噌鍋

- ・信州米豚肉
- ・野菜盛り
- ・信州そば
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・白飯
- ・鍋（信州味噌仕立て）

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州ハーブ鶏味噌鍋

- ・野菜盛り、信州ハーブ鶏肉
- ・鶏つくね盛り
- ・信州そば
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・白飯
- ・鍋（信州味噌仕立て）

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州和牛すき焼きと筍ご飯

・野菜盛り (筍入り)

信州和牛肉

・信州そば

・筍ご飯

・三点盛り

・味噌汁

・生卵

写真は一人前・一人鍋

四、五月限定メニュー

※写真はイメージです



米豚ステーキ陶板と信州そば

・信州米豚ステーキ

彩り野菜の陶板

・ざるそば（そばつゆ・薬味付）

・五平餅

・3点盛り

・ごまダレ

写真は一人前

七、八月限定メニュー

※写真はイメージです



松茸料理（松茸入り牛すき焼き）

・野菜盛り（生松茸付）

信州和牛肉

・信州そば

・松茸入り茶碗蒸し

・松茸ご飯

・三点盛り

・味噌汁

・生卵

生松茸は北米・トルコ産が中心

写真は一人前・一人鍋

十・十一月限定メニュー

※写真はイメージです



ずわい蟹と豚・鶏の二色鍋

- ・野菜盛り、信州ハーブ鶏肉
- ・信州米豚肉
- ・ポイルずわい蟹
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・白飯
- ・うどん（煮込み用）
- ・鍋（醤油ベース、信州味噌仕立て）

二種類の味をお楽しみいただけます。

写真は一人前、一人鍋

十二月〜三月限定メニュー

※写真はイメージです



うどんすき鍋

・野菜盛り、蟹つみれ、鮭の切り身

海老、うどん

・サラダ

・きのこの小鉢

・野沢菜しぐれ

・野沢菜漬け

・白飯

・寒天ゼリー

・鍋（醤油ベースのつゆ）

写真は一人前・一人鍋

※写真はイメージです



信州駒ヶ根 ソースかつ重

- ・信州米豚肉ソースかつ重
- ・信州そば
- ・馬肉のユツケ（塩だれ）
- ・ハムサラダ
- ・三点盛り
- ・味噌汁
- ・寒天ゼリー

当店オリジナルのソースかつ井

馬肉のユツケもおすすめです

写真は一人前

※写真はイメージです



野菜とおこわの二段蒸籠

- ・温野菜の蒸籠蒸し
- ・きのこ入り山菜おこわ
- ・信州そば
- ・サラダ
- ・野沢菜しぐれ
- ・野沢菜漬け
- ・味噌汁
- ・ごまだれ

ガスコンロで二段蒸籠を蒸し上げます

写真は一人前

※写真はイメージです