

メイン料理

とろとろ根羽和牛のビーフ煮込み 2,680 円

南信州根羽村 石原牧場産 山奥の澄んだ空気と綺麗な清流、静かな環境で愛情あふれる飼い主のもとで育て上げられた最高級の根羽和牛。流通量を絞る為に登録商標をせず集荷量も少ない貴重な和牛です。自社ビーフでじっくり煮込みました。

牛肉のやわらかビーフ煮 1,200 円

自社ビーフを贅沢に使い牛肉と様々な地野菜をまる一昼夜じっくりと煮込みました。野菜やビーフの甘みや旨味がたっぷり含まれた逸品です。

オリエンタルスペアリブ(2~3名様分) 1,420 円

国産骨付き豚バラ肉を醤油ベースのたれで真空調理。旨味を凝縮したスペアリブをこんがり香ばしく焼きあげました。手づかみで骨までしゃぶって下さい！

カジキマグロの網焼きステーキ 1,280 円

さっぱりポン酢味のとろりソースで。

とろけるチーズハンバーグ 1,300 円

トマトも入ってアツアツに焼いています。

特製ハンバーグステーキ 1,080 円

醤油ベースの特製ソースです。

味わい工房風おつまみソースかつ 880円

キャベツとソースかつとからしマヨネーズのトッピングが絶妙です。



セット ライス・パン・スープ

ライスセット 460 円

ライス・ミニサラダ・オニオンスープ

パンセット 460 円

ビアブレッド・ミニサラダ・オニオンスープ

サラダセット 290 円

ミニサラダ・オニオンスープ

ライス 220 円

長野県産こしひかり使用。

ビアブレッド 220 円

麦酒麦芽を練り込みました。

ガーリックトースト 280 円

麦酒麦芽入りバケットを使用。

山ぶどうパン 280 円

地産小麦粉と宮田村産山ぶどうジュースで練り込みました。

オニオンスープ 180 円