

前菜・おつまみ

くんせい盛り合わせ(2~3名様分) 1,980円

サーモン・桜肉・チーズ (ミニサイズ) 780円
チキン・合鴨の5種の燻製

ソーセージ5種盛り合わせ 1,540円

鹿・チヨリソー・絹挽き・粗挽きスモーク・粗挽きガーリック

ソーセージ4種盛り合わせ 1,280円

チヨリソー・絹挽き・粗挽きスモーク・粗挽きガーリック

ソーセージおまかせ 2種盛り合わせ 680円

鹿ソーセージ 1本 360円

くさみを無くしジューシーに作りました。

アルプスサーモンの燻製 1,000円

飯田産アルプスサーモンを、特製ブレンドチップでスモーク

和風生ハム&チーズ 1,280円

醤油を使った特製生ハムとカマンベールチーズ



馬刺し 1,300円

信州名物馬肉の刺身

桜肉のカルパッチョ 980円

新鮮な馬刺しを特製ソースで味付け

フィッシュ&チップス 800円

モルトビネガーをたっぷりかけて。

厚切りチップス 430円

スライスポテトをカラッと揚げました。

フライドポテト 430円

アツアツ、ほくほくです。

スパイシーフライドポテト

特製スパイスをまぶしました。 430円

サラダ

トマトとモッツァレラチーズのサラダ 1,000円

当店特製ジュレが最高。

えびとブロッコリーのサラダ 700円

黒ごまドレッシング or 白ごまドレッシング

駒ヶ根産黒ゴマは香ばしく、白ゴマはまるやか。

まるごとトマトのサラダ 650円

まんまるトマトを特製ドレッシングで。

ポテトサラダ 500円

マヨネーズを減らしヘルシーに仕上げました。

地元松川産ベビーリーフ使用のサラダ

アルプスサーモン燻製のサラダ 930円

和風生ハムのシーザーサラダ 920円

新鮮野菜のサラダドレッシング別添え 700円

和風ドレッシング or イタリアンドレッシング

ミニサラダ 180円