

OGNA HAZY

駒ヶ根・宮田村産小春二条麦芽使用

オグナヘイジー

PRODUCTS MADE IN NAGANO, JAPAN



味わい工房
先行販売!!

今夏立ち上げの新ブランド「Ogna(オグナ)」を記念した数量限定商品。地元駒ヶ根市・宮田村産“小春二条”麦芽を使用。地元産大麦由来のフレーバーと、トロピカルフルーツのようなフレーバーが融合。大量に使用したホップと酵母によって、霞がかかったような色合いのニューイングランドスタイルの淡色プレミアムエール。

アルコール8.0%

ハーフパイントグラス 400円

新発売

プ ハ ー

PUHAWAY

SIGN OF HAPPINESS



HOP RELAXATION DRINK

AROMA HOPS×1.5*1

ALC.0.00%

あのミズノさんと 共同開発!!

爽やかなホップの香りと、ほのかな酸味が特徴のビアテイスト飲料
スポーツの後、お仕事の後などに…
アルコール度数 0.00%
無濾過



330ml瓶
500円

当店の表示価格は全て税込み表示となっております

ただ今の季節限定ビール

ALPS Weizen

アルプスヴァイツェン



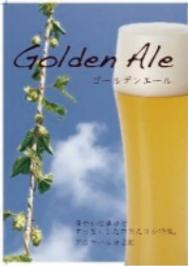
小麦麦芽特有の
爽やかな酸味と、
きめ細かくクリー
ミーな泡が特徴。

アルコール分 5%

自社オリジナルヴァイツェンビール。
スタンダードレシピのヘフェヴァイツェンをアレンジした淡色系タイプ。
小麦麦芽特有の爽やかな酸味と、きめ細かくクリーミーな泡立ちが特徴。
レモンと相性が良く、爽やかさが増します。（スライスレモン入り）
アルコール度数 5%
無濾過

グラス 680円

当店の表示価格は全て税込み表示となっております



ゴールデンエール

華やかな香りとすっきりした口当たりが特徴。
 香りはマスカットを思わせるような柑橘系。濾過をしているので、クリアな黄金色。
 アルコール度数 5%
 濾過

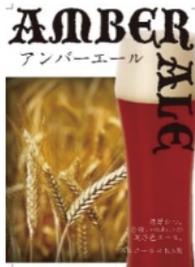
グラス 680円



インディアパールエール

ホップの使用量が通常の4倍の為、南信州ビールの中では一番苦味の効いた中濃色ビール。
 ボディーが強いので苦味が出せずバランスが良い。ビール通に好まれる味で人気も高い。
 アルコール度数 6%
 無濾過

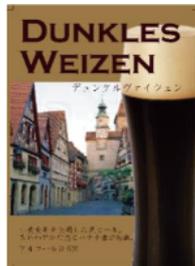
グラス 680円



アンバーエール

琥珀色で力強い味わいが特徴。コクのある中濃色エール。
 カaramelモルトの香ばしいアロマとホップの苦みがマッチした琥珀色の力強い味わい。
 アルコール度数 5.5%
 無濾過

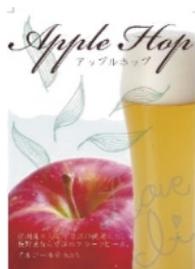
グラス 680円



デュンケルヴァイツェン

スタンダードレシピのデュンケルヴァイツェンを自社オリジナルにアレンジしたタイプ。
 小麦麦芽を使用した黒ビールで、芳醇なバナナ香が特徴。
 品温を10℃位に暖めて飲むと香りが更に豊かになり、ワインを飲んでいるよう。
 アルコール度数 6%
 無濾過

グラス 680円



アップルホップ(リンゴの品種は都度変わります)

美味しさと果実にこだわって作りあげた南信州産のりんごを絞った発泡酒。
 信州という風土が生み出したりんごを素材に、最適な麦芽とホップを厳選。
 コクがありながらも爽やかさを感じる贅沢なハーモニー。
 アルコール度数 6.5%
 無濾過

グラス 400円
(ワイングラス)

ノンアルコール地ビール



よわないエール(ハーブ入りビアテイスト飲料)

運転手さんのためのノンアルコールビール。
 麦芽・ホップ・ハーブ(レモングラス)を使用し当社ビールとほぼ同じ醸造方法で製造。
 原料に味わい深いミュンヘン麦芽、やわらかな泡が楽しめる小麦麦芽をブレンドし、
 ホップはドイツ産のハラタウアロマを使用。
 すっきりとした爽やかな口当たりのビアテイスト飲料。
 アルコール度数 0.00%ノンアルコール
 濾過 熱処理

瓶 380円

当店の表示価格は全て税込み表示となっております

マルスウイスキー 30ml



マルスモルト ル・パピヨン
シングルカスク クジャクチョウ
2,000円

2016年に信州蒸溜所で蒸留した原酒の中から「クジャクチョウ」をイメージしシェリーバット熟成、ヘビリーピーテッドな一樽を選んだシングルモルトウイスキー



マルスモルト ル・パピヨン
シングルカスク クモツマキチョウ
2,000円

2015年に信州蒸溜所で蒸留した原酒の中から「孤高のオレンジ」を連想させる一樽を選んだシングルモルトウイスキー



マルスモルト ル・パピヨン
シングルカスク イシガケチョウ
1,900円

マルス津貫蒸溜所で熟成された2015年信州蒸溜所蒸留のモルト原酒の中から石崖模様の翅をイメージした一樽を選んだシングルモルトウイスキー



シングルモルト駒ヶ岳
IPAカスクフィニッシュ Bottled in 2020
1,600円

南信州ビール駒ヶ岳醸造所でIPAを寝かせた空き樽でフィニッシングしたシングルモルトウイスキー



シングルモルト駒ヶ岳
IPAカスクフィニッシュ Bottled in 2021
1,600円

南信州ビール駒ヶ岳醸造所でIPAを寝かせた空き樽でフィニッシングしたシングルモルトウイスキー



シングルモルト駒ヶ岳
リミテッドエディション2019
1,200円

バーボンバレルで熟成されたモルト原酒を主体にヴァッティングした2019年限定瓶詰のシングルモルトウイスキー



マルス モルテージ
越百 800円

タイプの異なる複数のモルト原酒をヴァッティングしたブレンドモルトウイスキー



岩井トラディション
500円

マルス生みの親「岩井喜一郎」氏の名を冠したウイスキー
複雑で心地良い香り



ツインアルプス
400円

樽香をきかせたウッディな香りしっかりとしたコクのある味わいが特徴のブレンドウイスキー



信州
400円

信州蒸溜所の立地する長野県限定販売モルトの香りが華やかなブレンドウイスキー

ハイボール 45ml使用

クジャクチョウ	3,000円	クモツマキチョウ	3,000円
イシガケチョウ	2,800円		
IPA駒ヶ岳2020	2,400円	IPA駒ヶ岳2021	2,400円
駒ヶ岳2019	1,800円	越百	1,100円
岩井 700円	ツインアルプス 600円	信州	600円

ウイスキー・焼酎・梅酒はスト레이트・ロック・水割り・お湯割りをお選びください
ボトル提供もいたします。スタッフにお申し付けください

マルスワイン



信州 みやだワイン ^{しき} 紫輝

「信州みやだワイン紫輝」は、長野県南部中央アルプスと南アルプスに挟まれた通称「伊那谷」とよばれる自然豊かな地域の一つ、宮田村でその年に収穫されたばかりのヤマソービニオン葡萄から造りました。紫系色素の多い鮮やかな色合いを見せるワインは、カベルネ・ソーヴィニヨンのアロマを持ち、山葡萄の野性的で郷愁をそそる独特の風味が楽しめます。

グラス 620円
 ハーフデキャンタ 1,800円
 ボトル 3,200円



穂坂カベルネ・ベリー A プレミアム

グラス 900円
 ハーフデキャンタ 2,300円
 ボトル 4,300円

穂坂産カベルネ・ソーヴィニオンとマスカット・ベリーAのワインを厳選ブレンドした赤ワイン



甲州・シャルドネ穂坂プレミアム

グラス 900円
 ハーフデキャンタ 2,300円
 ボトル 4,300円

穂坂産の甲州とシャルドネのワインを厳選しアッサンプラージュした辛口白ワイン



特選ワイン 赤

グラス 450円
 ハーフデキャンタ 1,000円

マスカット・ベリーAを主体に酸味と渋みを抑えた地元山梨で親しまれている赤ワイン



特選ワイン 白

グラス 450円
 ハーフデキャンタ 1,000円

甲州種とセミヨン種を主体とした軽い味わいドイツタイプの甘口白ワイン

本坊酒造 焼酎 & 梅酒 60ml



黒麹芋焼酎 桜島 500円

鹿児島伝統の黒麹芋焼酎。鹿児島産さつま芋と水で仕込み、蒸留された生粋の薩摩焼酎



麦製貯蔵焼酎 桜岳 500円

榎樽貯蔵し熟成させた麦焼酎。淡い黄金色、甘い樽香と柔らかい厚みの麦製貯蔵焼酎



竜峡梅酒 500円

竜峡小梅の爽やかな果実香と酸味、ブランデーの醸し出すフルーティな風味が調和した優雅な香りとまろやかな味わいのブランデー梅酒

清酒 (地元)



信濃鶴生冷酒 長生社(駒ヶ根市)

(瓶)300ml 純米酒 900円



今錦 銀選 米沢酒造(中川村)

燗酒 or 冷酒 (8勺) 500円

サワー & カクテル

レモンサワー  500円

ウーロンハイ 500円

梅酒ソーダ割り 500円

コークハイ  700円

ジンジャーハイ  700円

レッドアイ  700円

当店の表示価格は全て税込み表示となっております

期間限定・数量限定 おすすめメニュー

品切れの際はご了承下さい。価格は全て税込み表示です。



とろとろ根羽和牛

鞍下肉のビール煮込み
(くらした)

2,800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。自社ビールでじっくり煮込みました。

(ごま)
・駒ピッツア

1,000円

駒ヶ根産黒ごま使用

・アルプスサーモンと
彩り野菜のピッツア

1,380円

・INAGOピッツア

1,280円

信州福味鶏モモ肉
・チキンかつカレー 1,200円
ホップを使ったオリジナルカレー(ご飯の量調節可能)

南信州豚100%
・とろけるチーズハンバーグ 1,100円

信州プレミアム牛
・牛すじラグーソースパスタ(麺増量不可) 1,000円

南信州豚
・ピリ辛煮込みポークリブ 1,080円



・大人漬け(大根と人参のビール漬け) 260円
※運転される方、未成年の方はご遠慮下さい

・スパイシーフライドポテト 430円

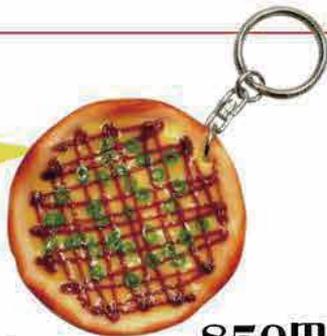
・ガーリックトースト 150円

・山ぶどうパン(2個) 220円

・米粉パン(2個) 220円
(東伊那産 米粉使用)

味わい工房オリジナル
味噌ピザキーホルダー 850円

お買い上げいただくと、当日より味噌ピザが100円引き!!
会計時に見せて下さい。1個で何枚でもOK!



・桑の葉ケーキ 400円
東伊那産 桑の葉パウダー・干し柿使用



・クラシックショコラ”グアナラ” 400円
《復活!》FRA パローナ社グアナラ使用

価格は全て税込み表示です



ソーセージ4種盛り合わせ
1,280円

おつまみ

ソーセージ5種盛り合わせ (鹿・チョリソー・絹挽き・スモーク・ガーリック)	1,540円
ソーセージ4種盛り合わせ (チョリソー・絹挽き・スモーク・ガーリック)	1,280円
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
フィッシュ&チップス (モルトビネガー付き)	800円
厚切りチップス	430円
フライドポテト	430円

スピードおつまみ

アルプスサーモンの燻製	1,000円
スモークチーズ	380円
野沢菜漬	260円
シュークルート(キャベツの漬物)	260円



フィッシュ&チップス
800円



トマトとモzzarellaチーズのサラダ
1,000円



スモークチーズ
380円



野沢菜漬
260円



シュークルート
260円

サラダ

トマトとモツァレラチーズのサラダ	1,000円
アルプスサーモン燻製のサラダ	950円
季節野菜のサラダ	700円
ドレッシングをお選びください【和風orイタリアン】	
ミニサラダ	180円

手作りピッツア(直径約30cm)

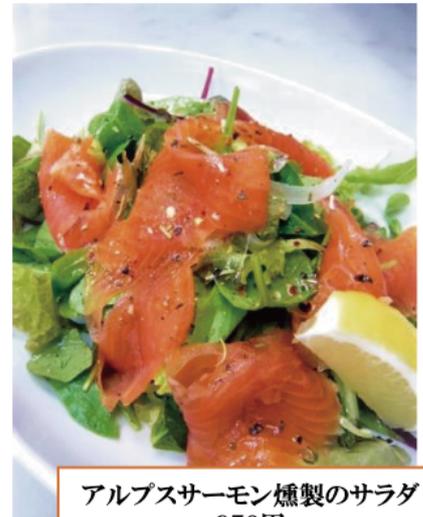
信州味噌ピッツア	1,000円
ベーシックピッツア	1,000円
ソーセージと季節野菜のピッツア	1,600円
ピッツア・フォルマッジオ	950円



信州味噌ピッツア
1,000円



ベーシックピッツア
1,000円



アルプスサーモン燻製のサラダ
950円

オリエンタルスペアリブ
1,420円



メイン料理

牛肉のやわらかビール煮 1,200円
オリエンタルスペアリブ(2~3名様分) 1,420円
南信州豚おつまみソースかつ 1,160円
(ご飯不要、ソースかつのみ食べたい方へ)



牛肉のやわらかビール煮
1,200円

ご飯物~長野県産コシヒカリ使用~

(ご飯の量調節できます)

南信州豚ソースかつ丼 1,280円
南信州豚ソースかつ丼 ~味わい工房風~ 1,360円
(辛子マヨネーズと青ネギをトッピング)
お子様カレーライス 680円
(牛乳・卵・小麦粉は使用していません)



お子様カレーライス
680円



南信州豚ソースかつ丼
1,280円

生パスタ(麺1.5倍は+200円)

ソーセージと季節野菜の トマトソーススパゲティ 1,000円
野沢菜とじゃこの ペパロンチーノスパゲティ 950円



ソーセージと季節野菜のトマトソーススパゲティ
1,000円

パン・ライス・スープ・セット

ライスセット(ライスおかわり自由) 460円
【ライス・ミニサラダ・オニオンスープ】
パンセット 460円
【ピアブレッド・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(おかわり自由) 220円
ピアブレッド(麦芽入りパン) 220円
オニオンスープ 180円
ミニサラダ 180円

価格は全て税込み表示です

味わい工房の人気メニューをお得なセットに！



ランチタイム限定セットメニュー (11:30~15:00)



駒ヶ根名物ソースかつ丼セット (南信州豚使用)

(サラダ・スープ・コーヒーorウーロン茶set)

¥1,660

南信州豚を使ったソースかつ丼です。
ご飯の量はご希望により調節できます。
ご注文の際スタッフにお伝えください。

**料理長
おすすめ!**



牛肉のやわらかビール煮セット

(サラダ・スープ・ライスorパン

コーヒーorウーロン茶set)

¥1,680

南信州ビールでじっくり煮込みました。
ビールを飲めない方にも。是非ご賞味ください！
ライスはおかわり自由です。



信州味噌ピッツアセット

(サラダ・スープ

コーヒーorウーロン茶set)

¥1,380

薄いパリパリの生地にチーズ、味噌ソースと青ネギだけの
シンプルだけど贅沢な逸品！
若竹七海さんの著書「御子柴くんの甘味と捜査」にて紹介
されました。



当店の価格は全て税込み表示となっております

デザート 各300円

すずらん牛乳プリン すずらんハウス製アイス 駒ヶ根産黒ごまアイス すずらん牛乳アイス



ソフトドリンク 各350円

信州産リンゴジュース100%	ブレンドコーヒー ホットorアイス
信州産低塩トマトジュース100%	アメリカンコーヒー
ブラッドオレンジジュース100%	カフェオレ ホットorアイス
コカ・コーラ	カプチーノ
ジンジャーエール(辛口)	エスプレッソ
レモンスカッシュ	紅茶 アールグレイ(最高級茶葉使用)
オレンジジュース	ホットorアイス
ウーロン茶 ホットorアイス	

当店の表示価格は全て税込み表示となっております

2名様以上でご注文下さい

お疲れサンサンコース

3,300 円

前日までのご予約

3,000 円

お料理 4品 (ご注文人数でのお取り分けとなります)

トマトとモッツアレラチーズのサラダ

牛肉のやわらかビール煮

フィッシュ&チップス

信州みそピッツア



+ALLドリンク飲み放題 90分

※ご理解ご了承の上、ご注文下さい

飲み放題メニュー

南信州ビール

- ・ **ゴールドエンゼル alc5%**
フルーティな香りと適度なホップの苦みが特徴。
クリアな黄金色。
- ・ **インディアペールエンゼル alc6%**
4種のホップを贅沢に使用。
薫り高くホップの苦みが特徴。
- ・ **アンバーエンゼル alc5.5%**
カラメルモルトのコクとアロマホップの香りが特徴。琥珀色。
- ・ **デュンケルヴァイツェン alc6%**
ヴァイツェン特有のバナナのような香りとロースト麦芽の風味。
- ・ **季節のビール** (スタッフにお尋ねください)

- ・ **よわないエンゼル alc0.0% (瓶)**
天然レモングラスハーブとアロマホップで香り付け。
モルトの風味と優しい甘さが特徴。

ソフトドリンク

- | | |
|--------------|----------|
| ブレンドコーヒー | アイスコーヒー |
| ホットウーロン茶 | アイスウーロン茶 |
| オレンジジュース | コカ・コーラ |
| ジンジャーエール(辛口) | トマトジュース |

日本酒 今錦 冷や酒or燗酒

ワイン マルス特選 白or赤
(グラスorハーフデキャンタ)

焼酎 麦焼酎alc25%
ストレート・ロック・水割り・お湯割り

ウィスキー マルスウィスキー
ストレート・ロック・水割り・
お湯割り・ハイボール

サワー

- レモンサワー
- 梅酒ソーダ割り
- レッドアイ
- コークハイ (ウィスキーベース)
- ジンジャーハイ (ウィスキーベース)
- ウーロンハイ (焼酎ベース)

コース料理

2名様からご予約いただけます。当日のご予約ご注文の場合は都合でお受けできない場合もございます。

デザート含めて8品	2,600円
デザート含めて9品	3,200円
デザート含めて10品	3,800円

お客様のご予算、ご要望がございましたら、お気軽にスタッフにご相談下さい。

飲み放題付コース料理

飲み放題が付いたお得なコースです。

2名様からご予約いただけます。当日のご予約ご注文の場合は都合でお受けできない場合もございます。

コース料理 8品+南信州ビール飲み放題 90分	4,000円
+ALLドリンク飲み放題 90分	4,500円
コース料理 9品+南信州ビール飲み放題 90分	4,500円
+ALLドリンク飲み放題 90分	5,000円

飲み放題 120分は+500円

ご注文頂ける商品は飲み放題専用メニューの中からお選び頂きます。
専用メニュー以外のお飲み物は別途料金がかかります。

お客様のご予算、ご要望がございましたら、お気軽にスタッフにご相談下さい。

呑まないお客様にはうれしい！

呑まなくってもコース料理

コース料理 8品+ソフトドリンク飲み放題 90分	3,000円
--------------------------	--------

飲み放題メニューからご注文いただきます。