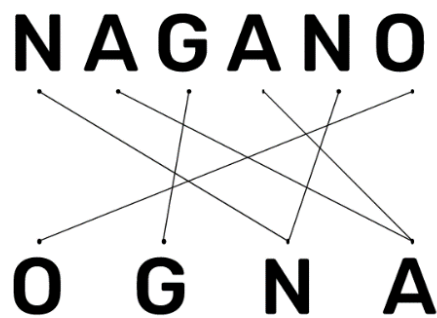


新ブランド「Ogna」について



■「Ogna（オグナ）」とは、長野（NAGANO）を構成するアルファベット「N, A, G, O」を並べ替えた造語であり、1996年の創業より四半世紀以上クラフトビールを作り続けてきた長野県第1号クラフトビールメーカーとして、これからも長野という自然豊かな土地の魅力が詰まったビールを作り続けていくという決意が込められています。



また南信州地域とも縁が深いヤマトタケルの幼名、ヤマトオグナにも由来する名称は、地域との結びつきを示すとともに、大人になっても子どもの頃のような探究心や冒険心を持ち続けることの大切さ、そして、クラフトビールづくりにかける純粋な思いやチャレンジ精神を表現しています。



シングルモルト駒ヶ岳

SUPER PREMIUM

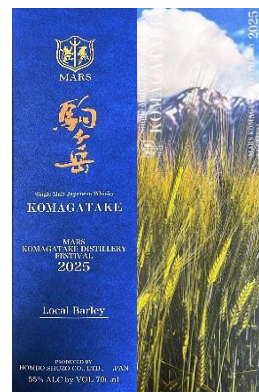
マルス駒ヶ岳蒸溜所祭り 2025 ローカルバーレイ

「マルス駒ヶ岳蒸溜所祭り 2025」開催記念限定商品。

30ml ¥2,300

東西に南アルプスと中央アルプスがそびえる上伊那地域の冷涼な環境に適した二条大麦「小春二条」を使用したシングルモルトウイスキー。

まだ雪が残る山並みを背に、青々とした麦畑が広がる初夏の伊那谷を想わせるモルト由来のさわやかなフレーバーを感じさせます。



Single Malt KOMAGATAKE

MARS KOMAGATAKE DISTILLERY FESTIVAL 2025 Local Barley

HOUKEN DAKE ALE



数量限定

宝剣岳エール

駒ヶ根・宮田村産小春二条麦芽使用

Alc.5.0%

ハーフポイントグラス

480 円

地元産（駒ヶ根市・宮田村）【小春二条】大麦の麦芽を 100%原料に使用し、麦芽由来の柔らかな口当たりが特徴のビール。本年のバッチは一昨年に引き続き黄色に近い淡色で、口当たりの柔らかな味わいに仕上がっています。モルトのコクのある味わいと、穏やかながらもフルーティさのある上品な香りが特徴です。



数量限定

OGNA HAZY

オグナヘイジー

駒ヶ根・宮田村産小春二条麦芽使用

Alc.8.0%

ハーフポイントグラス

480 円

地元産（駒ヶ根市・宮田村）の【小春二条】麦芽、小麦麦芽、オーツ麦を使用し、麦芽由来のコクと少しトロリとした舌ざわりを感じられます。ややスパイシーな香りとともにシトラスのような爽やかな香り、奥からパイナップルのようなフルーティさが広がります。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も魅力的です。温度と共に変化していく味わいとともにお楽しみください。

当店の表示価格は全て税込み表示となっております

APPLE HOP

アップルホップ[°](リンゴの品種は都度変わります)無濾過ALCOHOL
6.5%TASTE
AROMALight
Apple

ワイングラス ¥450

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。

YAMASO HOP

ヤマソーホップ 無濾過

ALCOHOL
9.0%TASTE
AROMAMediumLight
Grape

ワイングラス ¥450

信州宮田村産ヤマソービニオンぶどう果汁を原料に使用したフルーツビール（発泡酒）。
赤ぶどう特有の濃い鮮やかな紫色、酸味、果実由来の香りと重厚なフレーバーが特徴。
※爽やかな酸味とヤマソービニオンの力強いフレーバーが活きた仕上がりになりました。

SEASONAL ただ今の季節限定ビール

オクトーバーフェスト
OKTOBER FEST2025

グラス ¥700

ALCOHOL

6.0%

BITTER

TASTE
AROMAMedium heavy
Malty, Tea

4種類の麦芽を使用し、ホップの苦みを抑えた中濃色エール。
麦芽由来の優しい甘さのフレーバーと、柔らかな口当たりが特徴の
秋季限定醸造商品。 無濾過

More
information
on this beer

Produced by Minamishinshu Beer

OKTOBERFEST
PRODUCTS MADE IN NAGANO, JAPAN

当店の表示価格は全て税込み表示となっております。

GOLDENALE

ゴールデンエール

濾過



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。

ALCOHOL
5.0%TASTE
AROMALight
Citrus

グラス ￥700

INDIA PALE ALE

インディアペールエール

無濾過



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。
ボディが強いので苦味が突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。

ALCOHOL
6.0%TASTE
AROMAMedium heavy
Malty, Hoppy

グラス ￥700

AMBER ALE

アンバーエール

無濾過



琥珀色で力強い味わいが特徴。コクのある中濃色エール。
カラメル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。

ALCOHOL
5.5%TASTE
AROMAMedium
Caramel, Tea

グラス ￥700

DUNKEL WEIZEN

デュンケルヴァイツェン

無濾過



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°C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。

ALCOHOL
6.0%TASTE
AROMAMedium heavy
Chocolate, Banana

グラス ￥700

ノンアルコール

ALCOHOL 0.00%

TWINALPS

よわないエール

(ハーブ入りビアテイスト飲料)

濾過 熱処理



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。

330ml瓶 ￥450

PUHAH

プハー

(ビアテイスト炭酸飲料)

濾過 熱処理



南信州ビールとミズノが共同開発

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…

330ml瓶 ￥500



マルスウイスキー 30ml



マルスモルト ル・パピヨン
ダブルカスク ヒメシロチョウ
2,000円

鏡板に桜材を使った樽とバーボンバレルで熟成した2樽をヴァッティング。2015年に蒸留したモルト原酒をナチュラルカスクストレングス、ノンチルフィルターで瓶詰したシングルモルトウイスキーの逸品



シングルモルト駒ヶ岳
アサギマダラの里2023
1,600円

「アサギマダラの里」には毎年咲きほこるフジバカマの花を目指して多くのアサギマダラが訪れる。フジバカマに集うアサギマダラを想わせるエレガントな香りが広がる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 ナガサキアゲハ
2,200円

マルス津貫蒸溜所で2019年に蒸留し、屋久島エージングセラーにてシェリー樽で熟成させた1樽をナチュラルカスクストレングス、ノンチルフィルターで瓶詰したシングルカスク・シングルモルトウイスキーの逸品



マルス モルテージ
越百 (こすも) 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デッドモルトウイスキー



シングルカスク駒ヶ岳
屋久島エージング Cask No.2026
2,300円

世界自然遺産の島・屋久島。この唯一無二の環境で熟成されたモルトウイスキーの中から、信州蒸溜所で蒸留されシェリーバットで熟成された1樽を厳選したシングルカスクウイスキー



ザ・ラッキーキャット
ダブル インディヴィジュアルズ メイ & ハナ
900円

ラッキーキャットシリーズ第十弾。ペドロヒメネスシェリー樽とポートワイン樽、2つの樽由来の甘いフレーバーが、甘えん坊な性格のメイとハナの2匹を想わせるブレンデッドウイスキーです



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デッドウイスキー



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デッドウイスキー

ハイボール 45ml使用

ヒメシロチョウ	3,000円	アサギマダラの里	2,300円
ナガサキアゲハ	3,300円	越百	1,100円
屋久島エージング	3,600円	ラッキーキャット	1,300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	700円
ハーフデキャンタ	2,000円
ボトル	3,800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・ソーヴィニヨンとマスカット・ベリー A のワインを厳選ブレンドした赤ワイン



穂坂収穫 ブラン (辛口)

グラス	620円
ハーフデキャンタ	1,800円
ボトル	3,200円

穂坂町産完熟甲州種を主体に醸造。グレープフルーツやリンゴを想わせる香り、キメ細かく複雑な味わいが特長。



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も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

デザート



・桑の葉ケーキ ￥400

東伊那産 桑の葉パウダー・干し柿
FRAバローナ社ホワイトチョコ使用

・クラシックショコラ“グアナラ” ￥400

FRAバローナ社グアナラ使用ガトーショコラ



すずらん牛乳プリン ￥320



・駒ヶ根産黒ごまアイス ￥320

・ビターチョコレートアイス ￥320

ソフトドリンク 各 ￥380

信州産リンゴジュース100%

信州産低塩トマトジュース100%

ブラッドオレンジジュース100%

コカ・コーラ

ジンジャーエール(辛口)

オレンジジュース

レモンスカッシュ

ブレンドコーヒー ホットorアイス

アメリカンコーヒー

カフェオレ ホットorアイス

カプチーノ

エスプレッソ

紅茶 アールグレイ(最高級茶葉使用)

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 ※同席のお客様全員、同一コースのご注文が条件となります。
ご理解ご了承の上、ご注文下さい

オグナ乾杯コース 3,500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
- ・チョリソーソーセージ
- ・牛肉のやわらかビール煮
- ・ピッツアフォルマッジオ

+ ALLドリンク飲み放題 90分

【お知らせ】
オグナ乾杯・満喫コースは
4/25(金)から5/6(火)
までの期間
ご予約のみ
とさせていただきます

オグナ満喫コース 4,000円

◆お料理 6 品 (ご注文人数でのお取り分けとなります)

- ・野沢菜漬け & 大人漬け
- ・スモークサーモンサラダ
- ・鹿ソーセージ
- ・信州福味鶏おつまみソースチキンかつ
- ・牛肉の和風ビール煮
- ・信州味噌ピッツア

+ ALLドリンク飲み放題 90分

飲み放題メニュー

南信州ビール

- ・ゴールデンエール alc5%
- ・インディアペールエール alc6%
- ・アンバーエール alc5.5%
- ・デュンケルヴァイツェン alc6%
- ・季節のビール (スタッフにお尋ねください)

- ・よわないエール alc0.0% (瓶)

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

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 |
| 100%りんごジュース | カフェオレ |

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)



おつまみ

価格は全て税込み表示です

- ・ソーセージ5種盛り合わせ 1,580円
(鹿・チョリソー・絹挽き・スモーク・ガーリック)
- ・ソーセージ4種盛り合わせ 1,280円
(チョリソー・絹挽き・スモーク・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) 400円

- ・フィッシュ&チップス 800円
(フィッシュフライ 3個)

- ・厚切りチップス 530円
- ・フライドポテト 530円

スピードおつまみ

- ・スモークサーモン 1,000円
- ・スモークチーズ 400円
- ・野沢菜漬け 300円
- ・シュークルート (キャベツの漬物) 300円
- ・殻付きアーモンド 300円



殻付きアーモンド



野沢菜漬け



シュークルート

サラダ

- ・トマトとモッツアレラチーズのサラダ 1,000円
- ・スモークサーモンサラダ 1,000円
- ・季節野菜のサラダ 800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



トマトとモッツアレラチーズのサラダ

ご飯物〜長野県産コシヒカリ使用〜

- ・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〜
(辛子マヨネーズと青ネギをトッピング) 1,360円
- ・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)

(ご飯の量調節できます)

南信州豚ソースかつ丼
味わい工房風



メイン料理

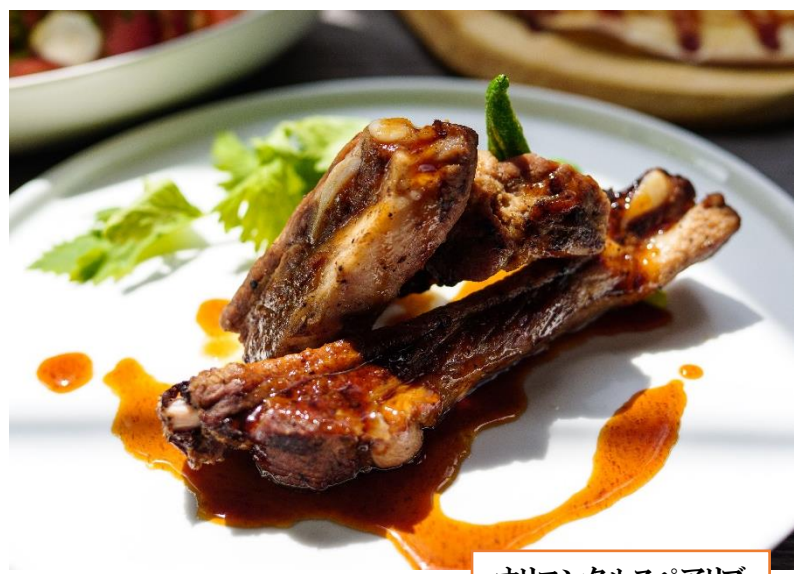
・牛肉のやわらかビール煮 1,280円

・オリエンタルスペアリブ 1,460円
(2～3名様分)

ご飯不要、ソースかつのみ食べたい方へ

・南信州豚おつまみソースかつ 1,160円

・南信州豚おつまみソースかつ ～味わい工房風～
(辛子マヨネーズと青ネギをトッピング) 1,240円



オリエンタルスペアリブ

手作りピッツァ (直径約30cm)

・信州味噌ピッツァ 1,100円

・ベーシックピッツァ 1,180円

・ソーセージと季節野菜のピッツァ 1,680円

・ピッツァ・フォルマッジオ 1,000円



信州味噌ピッツァ



ベーシックピッツァ

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 1,180円

・野沢菜とじゃこのペペロンチーノスパゲティ 1,100円

パン・ライス・スープ・セット

・ライスセット (ご飯の量調節できます)
【ライス・ミニサラダ・オニオンスープ】 480円

・パンセット
【ビアブレット・ミニサラダ・オニオンスープ】 480円

・サラダセット
【ミニサラダ・オニオンスープ】 320円

・ライス (量調節可) 240円

・ビアブレット (麦芽入りパン) 240円

・オニオンスープ 180円

・ミニサラダ 180円



ソーセージと季節野菜のトマトソーススパゲティ

価格は全て税込み表示です

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。



信州プレミアム牛肉

鞍下肉のビール煮込み

(くらした)

2,800円

信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた信州和牛のうち、長野県が独自に定めたおいしさ基準、脂肪交雑（サシ）の等級と、脂肪の風味や口溶けに影響を与えるオレイン酸の含有率の両方を長野県が定めた基準の数値を満たした、安全・安心でおいしい牛肉のみが『信州プレミアム牛肉』として認定。その中でも、味・旨味の濃さが特徴的な部位の鞍下（肩ロース）肉を、自社ビールでじっくり煮込みました。

♪

・駒ピッツア

(ごま)

駒ヶ根産黒ごま使用

1,100円

・スモークサーモンと 彩り野菜のピッツア

1,480円

・INAGOピッツア

1,380円

・大人漬け(大根と人参のビール漬け)

300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

530円

・ガーリックトースト

220円

・山ぶどうパン(2個)

240円

・米粉パン(2個)

(東伊那産 米粉使用)

240円

・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 バローナ社グアナラ使用

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

1,280円

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!



数量限定
再販!

当店の価格は全て税込み表示となっております

おすすめセットメニュー



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set)

¥ 1,760

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！



信州味噌ピッツアセット

(サラダ・スープset)

¥ 1,420

薄いパリパリの生地チーズ、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。



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set)

¥ 1,600

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。



通な
あなたに！

辛子マヨネーズと青ネギをトッピング

ソースかつ丼(南信州豚使用)〜味わい工房風〜セット ¥ 1,680



コース料理

2名様からご予約いただけます。2日前までにご予約ください。

▶デザート含め 8 品	3,000円
▶デザート含め 9 品	3,500円
▶デザート含め10品	4,000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ください。

飲み放題付コース

飲み放題が付いたお得なコース。
2名様からご予約いただけます。
2日前までにご予約ください。

※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。

▶コース料理 8 品	+ ソフトドリンク飲み放題90分	4,000円
	+ 南信州ビール飲み放題90分	5,000円
	+ ALLドリンク飲み放題90分	5,500円
▶コース料理 9 品	+ ソフトドリンク飲み放題90分	4,500円
	+ 南信州ビール飲み放題90分	5,500円
	+ ALLドリンク飲み放題90分	6,000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商品は、別途料金がかかります。

価格は全て税込み表示です