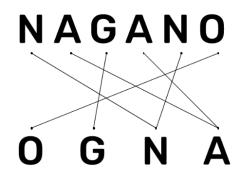
## 新ブランド「Ogna」について



■「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。

Produced by Minamishinshu Beet

## WAS VIJESTY シングルモルト駒ヶ岳

#### 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。

 $30 \text{ml} \quad \text{\fivee} 2,300$ 

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



駒ヶ根・宮田村産小春二条麦芽使用

オグナヘイジー

Alc.8.0% ハーフパイントグラス 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。

# Magic Hour KOMAGATAKE

マジックアワー駒ヶ岳

Alc. 7.0% ハーフパイントグラス 480 円

ー日の終わり、夕暮れ時の魔法のような時間に。優しいモルトの味わいに、 モザイクホップのトロピカルな香りがふわりと重なります。

慌ただしい日常を忘れさせてくれる、複雑で豊かな味わいの一杯をお楽しみください。



#### **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



美味しさと果実にこだわってつく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。

ALCOHOL **△ 6.5**%



TASTE AROMA

Light Apple

ワイングラス ¥450

#### YAMASO HOP

#### ヤマソーホップ

無濾過



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。

ALCOHOL 4 9.0%



¥ TASTE Medium Light

AROMA

Grape

ワイングラス ¥450

SEASONAL ただ今の季節限定ビール



# クリスマスエール。 CHRISTMAS ALE 2025

グラス

¥700

ALCOHOL

7.5%

BITTER

TASTE

Heavy

AROMA

Malty,Hoppy

More information on this beer



モルトとホップを贅沢に使用しチョコレートのような甘く、 濃厚なフレーバーが特徴のハイアルコール中濃色エール。





CHRISTMAS ALE

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。



COLDENALE

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。

 BITTER

TASTE AROMA

Light Otrus

グラス

¥700

### INDIA PALEALE 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。 ボディー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%

BITTER

TASTE AROMA

Mediumheavy Malty,Hbppy

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 AROMA

Medium 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 ALCOHOL



**X** TASTE

Mediumheavy

AROMA 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、信州蒸溜所で蒸溜され 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

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

400円

#### 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

ウィスキー・焼酎・梅酒はストレート・ロック・水割リ・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 紫輝

グラス ハーフデキャンタ 2 ボトル 3

2,000円3,800円

700円

「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・ソーヴィニョンのアロマを持ち、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。



#### 穂坂収穫 ルージュ

グラス 620円 ハーフデキャンタ 1,800円 ボトル 3,200円

カシスやラズベリーなどの果実香と、ほんのり広 がる樽香が溶け込み、柔らかな渋味を伴うふくよ かさ、バランスの良さが特長。



#### 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・ベーリー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

樫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)300m l 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 偗



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



## 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

## 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)
  - トマトとモッツァ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 →ピッツァフォルマッジオ
- + ALL ドリンク飲み放題 9 0 分

## オグナ満喫コース 4,000円

【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

- 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 ・信州味噌ピッツァ
  - + ALL ドリンク飲み放題 9 0 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)

#### 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)

#### 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



#### 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 (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









#### サラダ

トマトとモッツァ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

トマトとモッツァ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

・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)



#### 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 (2~3名様分) 1,460円

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



#### 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



#### 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

信州味噌ピッツァ

【ビアブレッド・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

ビアブレッド(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

2.800円

くらした)

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。

・駒ピッツァ

1,100円

(ごま

駒ヶ根産黒ごま使用

・スモークサーモンと 彩り野菜のピッツァ

1.480円

・INAGOピッツァ

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) 240円

(東伊那産 米粉使用)

#### 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



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 バローナ社グアナラ使用

# お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!



#### 信州味噌ピッツァセット (サラダ・スープset)

¥1,420



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。

駒ケ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。



通なあなだに!

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