



信州を食す  
**地産地消弁当**  
 プロの味をお届けします

**彩《いろどり》二段重 1,000円(税別) 1,080円(税込)**

柔らかい若鶏の塩麹焼きと、彩り豊かな炊き合わせの入った幕ノ内風のお弁当です。ご飯の上には、ローストポークをあしらいました。



鶏の塩麹焼き・イカ青海苔天  
 さつま芋塩蒸し・ローストポーク  
 炊き合わせ  
 (ふぐつみれ・きぬさや・にんじん  
 しいたけ・高野豆腐・紅葉麩)  
 焼栗・スライスレモン・花蓮根  
 オレンジ・赤かぶ漬・パセリ

アレルギー:卵・乳成分・小麦・えび・かに  
 サイズ(mm) 175×92×45(深さ40)×2段

**福味鶏山賊焼き二段重 1,000円(税別) 1,080円(税込)**

信州福味鶏を丁寧に揚げた「信州名物山賊焼き」をたっぷりとお召し上がりください。じっくり煮込んだ椎茸旨煮をあしらった、ちらし風のご飯との相性が抜群の絶品です。



信州福味鶏山賊焼き  
 いんげんバター焼き・ひじき煮  
 焼栗・ミニトマト・いちご  
 ミニトマト・小茄子からし  
 錦糸玉子・椎茸旨煮・きぬさや

アレルギー:卵・乳成分・小麦  
 サイズ(mm) 175×92×45(深さ40)×2段

**彩《いろどり》玉手箱三段重 1,500円(税別) 1,620円(税込)**

彩り鮮やかな「変わり寿司」に、信州サーモン焼き、三種天ぷら、ロースポークを重ねた贅沢な三段重です。玉手箱のように、わくわくする可愛いお弁当です。



海老梅肉揚げ・舞茸天ぷら  
 獅子唐天ぷら・抹茶塩  
 ローストポーク水菜巻き  
 ミニトマト・ひじき煮  
 信州サーモン照り焼き  
 茄子照り焼き・はじかみ  
 信田巻き・炊き合わせ  
 辛子相荷・長芋にぎり  
 赤蕨にぎり・野沢菜細巻き  
 甘酢ガリ・しぼり生醤油

アレルギー:乳成分・小麦・落花生  
 えび・かに  
 サイズ(mm) 125×125×50(深さ44)×3段

**安曇野豚生姜焼き二段重 1,500円(税別) 1,620円(税込)**

信州安曇野ポークを、自家製生姜ダレで焼きあげました。柔らかな食感と奥深い味わいを、梅風味・柚風味・しそ風味のお料理とともにご賞味ください。



安曇野豚生姜焼き・青紅葉  
 ミニトマト・さつま芋梅煮  
 筑前煮・玉子焼き・さごし柚庵  
 焼き・はじかみ・しそ昆布

アレルギー:卵・小麦  
 サイズ(mm) 217×94×45(深さ40)×2段

**雅《みやび》二段重 2,000円(税別) 2,160円(税込)**

贅沢な食材を、一品一品丁寧に手作りしたお料理を、横長二段重の中で優雅に表現しました。料理人の想いを詰め込んだ、渾身の「雅《みやび》」をじっくりご賞味ください。



信州サーモン柚庵焼き  
 海老青海苔天ぷら  
 しめじ天ぷら・はじかみ  
 さつま芋梅煮・若鶏治部煮  
 ロールキャベツトマトソース  
 ブロッコリー・蒸し鶏のサラダ  
 ミニトマト・減塩ごまドレッシング  
 茄子田楽・赤かぶ漬け  
 豚の生姜焼き・ししとう  
 いちご・焼栗

アレルギー:卵・乳成分・小麦・えび・かに  
 サイズ(mm) 339×96×45(深さ40)×2段

**プレミアム牛すき焼き御膳 2,000円(税別) 2,160円(税込)**

信州の自然で育まれた信州プレミアム牛を、贅沢な「すき焼き」に仕上げました。柔らかで、旨味が凝縮されたプレミアム牛の味わいと、丁寧に手作りした贅沢なお料理を、存分にご堪能ください。



信州プレミアム牛すき焼き  
 焼き葱・紅葉麩・きぬさや  
 焼鮭・玉子焼き・花蓮根  
 葉わさび醤油漬け・いちご  
 焼栗・有頭海老旨煮  
 若鶏治部煮

アレルギー:卵・小麦・えび  
 サイズ(mm) 217×217×50(深さ44)×1段