



信州を食す
地産地消弁当
 プロの味をお届けします

鯖の信州みそ煮 二段重 1,000円(税別) 1,080円(税込)

天然の鯖を、信州みそでじっくり煮たこだわりの「鯖みそ煮」をご賞味ください。素朴な切り干し大根の旨煮とともに、ご飯との相性が抜群の逸品

- 鯖の味噌焼き 小松菜 花蓮根
- 切り干し大根の旨煮
- 塩昆布キャベツ漬け パセリ
- オレンジ

アレルギー:小麦



サイズ(mm) 175×92×45(深さ40)×2段

鯖の塩麴焼き 二段重 1,500円(税別) 1,620円(税込)

料理人が厳選した鯖を、塩麴に漬けて焼き上げた「鯖塩麴焼き」と、「信州安曇野豚のしぐれ煮」の奥深い味わいをご堪能ください。信州高野豆腐の旨煮も絶品です。

- 鯖の塩麴焼き ひじき煮 はじかみ
- 安曇野豚のしぐれ煮 しそ昆布
- 旨煮(高野豆腐・椎茸・蒟蒻・人参・きぬさや・紅葉麩)
- グレープフルーツ

アレルギー:小麦



サイズ(mm) 217×94×45(深さ40)×2段

信州サーモンと鯉の味くらべ 二段重 2,000円(税別) 2,160円(税込)

「信州サーモン柚庵焼き」と「信州郷土料理 鯉の旨煮」を、贅沢に、一品一品丁寧に手作りしました。素材と手作りにこだわった、シリーズ最高峰、渾身の逸品をじっくりご賞味ください。

- 信州サーモン柚庵焼き 鯉の旨煮 はじかみ
- しそ昆布 花蓮根 筑前煮 紅葉麩 きぬさや
- 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・減塩ドレッシング
- 季節のフルーツ

アレルギー:卵・乳成分・小麦



サイズ(mm) 339×96×45(深さ40)×2段