



## 五竜蕎麦御膳 「 月 」 1,400円 (税込)

- ・八寸 信州サーモン利休焼 (安曇野産信州サーモン)  
健康菜のなめこ卸 (モロヘイヤとオクラの健康菜のなめこ卸)  
信州牛肉とじゃが芋のフリット (信州牛挽肉とじゃがいもの一口コロッケ)  
県産蒸し鶏野沢菜 (蒸し鶏を野沢菜煮と一緒に)  
信州産長芋スティック (信州産の長芋をにんにく醤油にからめて)
- 季節の小皿 5月6月 : 山菜など  
7月8月 : 夏野菜梅浸しなど  
9月10月 : 薩摩芋レモン煮など
- ・煮物 田舎煮 (人参 筍 蒟蒻 茸 牛蒡)
- ・強肴 長野県産豚の薄切り冷しゃぶ (南瓜・飾り茄子の素揚げ)  
高原野菜サラダ仕立
- ・天婦羅 海老 舞茸 しし唐 一口玉子焼
- ・食事 白馬紫米のご飯 香物 (小谷漬・しば漬) 椀蕎麦
- ・汁物 信州きのこのお吸い物

\*季節により食材が一部変わる場合がございます。



## 五竜蕎麦御膳 「華」 1,760円 (税込)

- ・八寸 信州サーモン利休焼 (安曇野産信州サーモン)  
健康菜のなめこ卸 (モロヘイヤとオクラの健康菜のなめこ卸)  
信州牛肉とじゃが芋のフリット (信州牛挽肉とじゃがいもの一口コロッケ)  
県産蒸し鶏野沢菜 (蒸し鶏を野沢菜煮と一緒に)  
信州産長芋スティック (信州産の長芋をにんにく醤油にからめて)  
季節の小皿 5月6月 : 山菜など  
7月8月 : 夏野菜梅浸しなど  
9月10月 : 薩摩芋レモン煮など
- ・お造 信州サーモン
- ・煮物 田舎煮 (人参 筍 蒟蒻 茸 牛蒡)
- ・強肴 長野県産豚の薄切り冷しゃぶ (南瓜・飾り茄子の素揚げ)  
高原野菜サラダ仕立
- ・天婦羅 海老 舞茸 しし唐 一口玉子焼
- ・食事 白馬紫米のご飯 香物 (小谷漬・しば漬) 椀蕎麦
- ・汁物 信州きのこのお吸い物

\*季節により食材が一部変わる場合がございます。



## 五竜蕎麦御膳 「 宴 」 2,380円 (税込)

- ・ 八寸
 

信州サーモン利休焼	(安曇野産信州サーモン)
健康菜のなめこ卸	(モロヘイヤとオクラの健康菜のなめこ卸)
信州牛肉とじゃが芋のフリット	(信州牛挽肉とじゃがいもの一口コロケ)
県産蒸し鶏野沢菜	(蒸し鶏を野沢菜煮と一緒に)
信州産長芋スティック	(信州産の長芋をにんにく醤油にからめて)
季節の小皿	5月6月 : 山菜など
	7月8月 : 夏野菜梅浸しなど
	9月10月 : 薩摩芋レモン煮など
- ・ お造 信州サーモン
- ・ 煮物 田舎煮 (人参 筍 蒟蒻 茸 牛蒡)
- ・ 強着 長野県産 牛串焼き 山葵野沢菜  
長野県産豚の薄切り冷しゃぶ (南瓜・飾り茄子の素揚げ)  
高原野菜サラダ仕立
- ・ 天婦羅 海老 舞茸 しし唐 一口玉子焼
- ・ 食事 白馬紫米のご飯 香物 (小谷漬・しば漬) 椀蕎麦
- ・ 汁物 信州きのこのお吸い物

\*季節により食材が一部変わる場合がございます。