



五竜蕎麦御膳 「 月 」 1,600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」 2,200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。

「 信州福味鶏五竜きじ焼きお弁当 」



1,300円（税込み） ペットボトル500ml お茶付

内容：福味鶏きじ焼き、 白米、 卵焼き

オオヒラタケと一本ネギ、 紅白蒲鉾、 香物

◎ランチパックを使用 手提げできるタイプ

※本格地鶏をきじ焼き（醤油、みりん、お酒などで作る漬け汁に付けてから焼いたもの）に青こしょうを使った他では食べられない鶏弁当です。

【原材料】

ご飯（大北産）、福味鶏、ねぎ、平茸、(大豆)、甘玉子焼き（乳・小麦・ゼラチン）、中板、漬物（大豆）、調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、炭酸カルシウム、ph調整剤、着色料（カラメル・カロチノイド・アトナー・赤104）、保存料（ソルビン酸K）、

「五竜特製豚弁当」 特別対応



1,300円（税込み） ペットボトル500ml お茶付

内容：豚肉、 白米、 卵焼き

玉ねぎ、 紅白蒲鉾、 香物

◎ランチパックを使用 手提げできるタイプ

※本格地鶏をきじ焼き（醤油、みりん、お酒などで作る漬け汁に付けてから焼

いたもの）に青こしょうを使った他では食べられない鶏弁当です。

【原材料】

ご飯（大北産）、福味鶏、ねぎ、平茸、(大豆)、甘玉子焼き（乳・小麦・ゼラチン）、中板、漬物（大豆）、調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、炭酸カルシウム、ph調整剤、着色料（カラメル・カロチノイド・アトナー・赤104）、保存料（ソルビン酸K）、