

松茸を含め使用される天然きのこはすべて地元産です。

今日は特別な日！秋のちょっと贅沢

信州の松茸三昧 コース 17,500円 税込

松茸ごはん付き

- 松茸と鶏の土瓶蒸し風鍋 ●焼き松茸
- 松茸と天然きのこ地物野菜の天ぷら
- 松茸のあんかけ茶わん蒸し ●松茸の酒蒸し
- 松茸のみそ漬 ●アマタケのレバ刺し風
- 天然きのこ料理一品 ●野菜の三色漬



贅沢の
極み



松茸の酒蒸しを変更してさらに贅沢なコースに！

信州牛ステーキの 松茸バターソテー乗せ

21,000円 税込 松茸ごはん付き

※4日前までにご予約ください

信州産松茸のジャンボおにぎり

3,500円 税込

- 松茸のジャンボおにぎり ●天然きのこの汁物
- 松茸のあんかけ茶碗蒸し ●天然きのこ料理一品
- 野菜の三色漬

汁物をご希望により『松茸の土瓶蒸し』に変更可能です。(＋1,000円)



営業時間 【昼】11:00～ 【夜】17:00～ ※夜は信州の松茸三昧コースのみとなります



予約制

テイクアウト用
信州産松茸ご飯パック
1,500円 (税込)

※前日午後3時までの受付となります。



食ベログ

来店後には、ぜひご感想を
食ベログへお寄せください。

