



## ドリンク

Drink menu

### 地ビール

---

昭和30年代後半まで日本一のホップの産地であった志賀高原で、原料づくりから始めて、「自分たちが飲みたい」「この地だからこそこできる」を追求している、こだわりのクラフトビール。みずみずしく柔らかい生ホップならではの味わいが特徴

#### 志賀高原ビール

---

- [ペールエール] 柑橘系のアロマにドライな味わい  
[IPA] カラメルのような甘い香りとピターな味わい  
[ポーター] 芳醇な味わいで苦味がクセになる黒ビール

### ワイン

---

標高650～780mの高地に広がる松本市山部地区のぶどうを使い、酸味のあるさっぱりとした味わい

(赤・中重口) アルプスワイン ミュゼドゥヴァン  
塩尻メルロー2014リミテッド

(白・辛口) 山辺ワイン シャルドネ樽熟成

### 地酒

---

北アルプスの清らかな水と、冷涼で豊かな自然、それを造る人が一体となった、芳醇で薫り高い味わいの地酒

(辛口) 大信州 純米吟醸 極上つぶより

(やや辛口) 笹の誉 大吟醸門外不出、純米吟醸風穴貯蔵

### ソフトドリンク

---

信州のりんごやぶどうを使ったドリンクもご用意しています

アルプスワイン こだわりのグレープジュース (赤白)

長野興農 ふじりんごジュース

ウーロン茶／コーヒー／紅茶



## お品書き

Food menu

### 前菜

---

安曇野産わさびと信州サーモンとの絶妙のハーモニー

信州サーモンとアボカドの塩麴和え イクラのせ

---

甘みのある人参をさっぱりと

人参とレーズン、クコのマリネ

---

長野産のりんごを使ってしゃきっと歯ごたえ

リンゴとじゃがいも、セロリのサラダ

---

信州自慢の素材を使った地元料理

本日の一品

---

### 信州プレミアム牛 トマトすきしゃぶ鍋

---

脂肪が滑らかで口どけが良く、柔らかさと風味が特徴的な信州プレミアム牛と、トマトたっぷり、信州野菜をふんだんに使ったさっぱりとした味わいのすきしゃぶ鍋

信州プレミアム牛 (200g) リブローズ・モモ

---

新鮮野菜

(トマト1個・レタス・玉ねぎ・水菜・しめじ・エノキ・ハーブ・生姜)

---

### 〆の一品

---

山形村名物、山芋を使った新食感そば

やまっち風そば

---

### 本日のデザート

---

信州の果物を使ったさっぱりとした味わい

季節のデザート

---