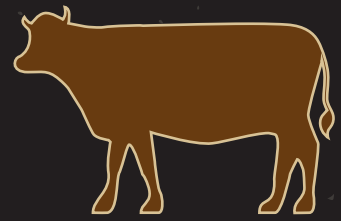


# 肉料理



長野県産の和牛ホホ肉を使用。  
じっくり煮込んだ、とろけるような柔らかさ

- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮 1,800円

東御市/小田切牧場の牛肉を使用。  
うまみがたっぷりつまったモモ肉です

- ・牛モモ肉のステーキ 2,300円

“Amber Ale”との相性は比類無し!!  
豪快なスペアリブ、ボリュームたっぷりです

- ・蓼科豚のスペアリブ 1,400円

上田市/武石の地鶏。  
ジューシーな旨味と柔らかさが特徴です

- ・信州福味鶏の細焼き 1,200円

こちらは小田切牧場の牛スネ肉 with “Golden Ale”  
付け合せの野菜もたっぷり、ヘルシー!!

- ・牛スネ肉の地ビール煮 1,100円
- .....

# 魚料理



- ・信州サーモンのソテー 1,400円

カルパッチョでも人気の  
「信州サーモン」を贅沢にソテーしました

※全て税別の表記となっております