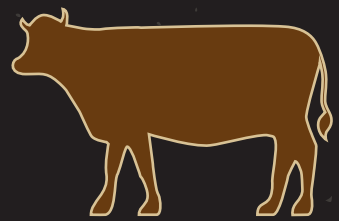


肉料理



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 1,600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

- ・信州福味鶏の網焼き 1,200円

『ジビエ王国』信州産の鹿肉煮込み。

野生の香りとトマトの酸味が絶妙です

- ・鹿スネ肉のトマト煮 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