

【価格は税込(10%)の総表示になります】

◇◇◇ 当館自慢の一品料理をどうぞ ◇◇◇

<<※いずれも数量限定です。品切れの際はご容赦下さい>>

岩魚の塩焼き ……990円

山の清水で育った岩魚をじっくりと焼きあげますので、15分ほどかかります。

岩魚のお刺身 ……1,100円

川魚なのに全然泥臭くない(ニジマスや大マスのような臭みがない)ので美味しく頂けます!!他では中々お目にかかれない一品です!

岩魚の甘露煮 ……550円

じっくりと煮てありますので、頭から尻尾まで美味しく頂けます!

馬刺し ……1,100円

信州サーモンのお刺身 ……1,100円

ニジマスとブラウントラウトを交配させた、信州独自の新品種の魚は、ニジマスに比べて肉のきめが細かく、肉厚で、豊かな味わいです。卵をもたないため、産卵に要するエネルギー(栄養)がそのまま美味みとなりました。

鮎のお刺身 ……1,100円

鮎魚の解禁からの御提供になります【夏期限定:6月~8月ぐらいまで】

季節の野菜・山菜 山野草の天ぷら盛り ……330円 (一人前)

戸隠高原産の野菜、季節の山野草(4~5点)の天ぷら盛りになります。

「えびの天ぷら」(1本)……165円

そば粉の茶碗蒸し ……330円

そば粉で作る茶碗蒸し。「そばがき」のように蕎麦の香りを楽しんで頂ける一品です。

