

## ◇◇◇ 当館自慢の一品料理をどうぞ ◇◇◇

<<※いづれも数量限定です。品切れの際はご容赦下さい>>

**岩魚の塩焼き** ……1,100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/ヤマメのお刺身** ……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/塩焼き** ……1,100円

※お刺身は、夏期限定:6月頃~8月頃になります。

**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。

