

青い空、白い雲。
 さわやかな駒ヶ根高原から、
 信州の美味と想い出を、お届けします。

信州野沢菜センター
レストハウスこまがね



2階大ホールより望む南アルプス



中央アルプス 駒ヶ岳ロープウェイ



養命酒 駒ヶ根工場



マルスウスキー

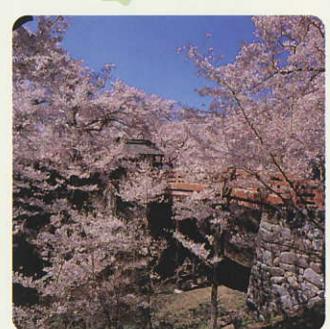
レストハウスこまがね ご案内図



光前寺



食事にぴ
 信州のび



高遠の桜

⊗ イタカグループ

■ 本社 / 丸大食品工業株式会社
 〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7338
 TEL.0265-23-2133 FAX. 0265-24-6957

■ 信州野沢菜工場見学センター 飯田店
 〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7337
 TEL.0265-52-2500 FAX. 0265-24-9344

■ 信州野沢菜工場見学センター 諏訪I.C店
 〒392-0015 長野県諏訪市中洲2945
 TEL.0266-53-2111 FAX. 0266-53-7500

■ 信州野沢菜センター 峠の本陣
 〒395-0401 長野県下伊那郡清内路村1898-1
 TEL.0265-46-2011 FAX. 0265-46-2323

■ 信州野沢菜センター レストハウスこまがね
 〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-466
 TEL.0265-83-8111 FAX. 0265-83-8112

■ 信州野沢菜センター 浪物の里 うるぎ
 〒399-1601 長野県下伊那郡売木村672-2
 TEL.0260-28-2346 FAX. 0260-28-2243



外観(全景)



売店



大ホール

■概要

- 収容人員/660名様
- 駐車場/バス20台・乗用車50台
- 営業時間/8:00~18:00 (年中無休)
- 本館大ホール/400名様収容
- 新館ホール/200名様収容
- レストラン/60名様収容
- ファーストフードコーナー
- 売店/野沢菜コーナー
- 信州の各種土産品
- 各種漬物試食コーナー

信州野沢菜センター レストランこまがね

〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-466
TEL.0265-83-8111 FAX.0265-83-8112

美味しい、嬉しい、
懐かしい。

120種類のお漬物。
各種お漬物試食できます！



〈季節限定〉秋の味覚
松茸づくし
〈9月~11月〉

松茸と信州牛のステーキ
MR060

全て新鮮、
フレッシュ「生」の
松茸を使っています。

焼き松茸 MR540

お好み料理
RK500

陶板焼き

野沢菜つくね鍋



野沢菜豆腐ステーキ



松茸すき焼き MR050



お好み料理

駒ヶ根名物

ソースかつ丼 1,050円より

学生ランチ 1,050円より

積込み弁当(幕の内・巾着) 1,050円より



写真は1,050円のメニューです。

◆季節により料理内容が変わります。ご了承ください。
◆修旅料理、お子様ランチのご利用も承ります。



写真は1,050円のメニューです。

◆写真のお漬物盛り合わせは、1人前の量ではございませんので、予めご了承ください。
◆自由食も承ります。



写真は幕の内・巾着とも1,050円のお弁当です。

美味彩々

【お一人様料理】

百合 PH210

野沢菜しんべん鍋



桔梗 PP510

焼肉料理



紅花 KK510

しゃぶしゃぶ



松花堂

宝剣 RK210



駒ヶ岳 RK510



赤石 RK020



■秋・冬季は「陶板焼」が「きのこ鍋」に変わります。

薬膳料理

桃源 RR510



信州そば定食 RH010



信州そば定食 RH510



◆お品書き

- 長前酒(柚子又は蓬又は紫蘇)のりキール
- 鰯の黄金焼き
- 高麗人参・姫竹・たらの芽の天麩羅
- 毛ロヘイヤ、竹の子京合わせの煮物
- 胡麻豆腐
- 山ももの果のセリ寄せ、またたび、山菜もろみ、柚子春雨
- 山手・とんがり蕎麦
- 蕎麦の実御飯

本場中国では「医食同源」という思想のもと、「おいしく健康」を謳ったお店が大人気。薬と食事を分けることなく、「良薬は口にうるまし」をモットーにした華々たるを並べ、溢れぬ気配にみならず、色香、形も楽しみなからいただけます。

信州の大地の恵みを心を込めてお届けします。

当店の料理は、標高三、〇〇〇mの中央アルプスから湧き出る天然水を使用しております。特産・野沢菜漬とご一緒にお楽しみください。

竜胆 HH510

すまやま



塩見 HH030

信州牛のステーキ



そばうどん

そば・うどん 食べ放題 TH210

