

峠の釜めし御膳



こもれび

～「峠の釜めし」と特産長芋茶碗蒸し、
鮎の塩焼きをつけて信州を満喫頂けます～

- 一、峠の釜めし
- 一、信州産きのこ汁
鍋仕立
- 一、鮎の塩焼き
- 一、松代産長芋の
茶碗蒸し
- 一、地元産長芋を
使用した天ぷら
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび
- 一、季節のフルーツ

～「峠の釜めし」と「自家製そばサラダ」
など信州が盛り沢山の御膳です～

ひだまり



- 一、峠の釜めし
- 一、信州産きのこ汁
鍋仕立
- 一、自家製そばサラダ
- 一、地鶏の混菜煮
- 一、松代産長芋の
茶碗蒸し
- 一、地元長芋
使用の天ぷら
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび



- 一、峠の釜めし
- 一、信州産きのこ汁鍋仕立
- 一、善光寺胡麻豆腐
- 一、自家製そばサラダ
- 一、山の幸山菜小鉢
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび



- 一、峠の釜めし
- 一、味噌汁お一人様鍋仕立
- 一、特産味噌寒天
- 一、地鶏の混菜煮
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび

せせらぎ

～「峠の釜めし」と善光寺胡麻豆腐の
風味豊かな御膳です～

そよかぜ

～「峠の釜めし」と味噌寒天、根菜煮
など、信州の自然をお楽しみ下さい～



峠の釜めし本舗 **おぎのや**
ドライブイン 長野店

URL <http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：池田／金井
予約担当：鷺見／山岸／石澤
TEL. 026-293-2300
FAX 026-293-9090
E-mail: nagano@oginoya.co.jp

和 食 膳



川中島

～ 信州牛・信州サーモン・特産長芋・
信州の素材満載の御膳です ～

- 一、ごま塩いはん
- 一、信州牛の陶板焼き
- 一、信州味噌仕立ての碗
- 一、地鶏の混菜煮
- 一、信州サーモンのマリネ
- 一、松代産長芋の茶碗蒸し
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび
- 一、フルーツゼリー

～ 自家製そばをメインに、季節の天ぷら等
ヘルシーで爽やかな御膳です ～

信濃



- 一、きのこ混ぜ御飯
- 一、自家製そば
- 一、地場産季節の天ぷら
- 一、善光寺胡麻豆腐
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび



- 一、信州名物栗おこわ
- 一、地鶏の混菜煮
- 一、松代産長芋の茶碗蒸し
- 一、地場産季節の天ぷら
- 一、野沢菜
- 一、茎わさび
- 一、フルーツゼリー



- 一、信州名物栗おこわ
- 一、味噌汁お一人様鍋仕立
- 一、地鶏の混菜煮
- 一、松代産長芋の梅肉甘酢和え
- 一、野沢菜・茎わさび
- 一、フルーツゼリー

松代

～ 栗おこわと、特産の長芋茶碗蒸し。
信州の味覚満載です ～

小布施

～ 信州の味覚、厳選された美味しい
栗おこわが特徴の御膳です ～



峠の釜めし本舗 おぎのや
ドライブイン 長野店

URL <http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：池田／金井
予約担当：鷺見／山岸／石澤
TEL. 026-293-2300
FAX 026-293-9090
E-mail: nagano@oginoya.co.jp



峠の釜めし本舗 **おぎのや**
ドライブイン 長野店

〒388-8018
長野県長野市篠ノ井西寺尾赤川2328-2
TEL 026-293-2300 FAX 026-293-9090
<http://www.oginoya.co.jp>

上信越道 長野ICより車で1分

収容 ■駐車場:観光バス20~30台 乗用車150
■椅子席:1,000名(2F) 180名(1F)
■トイレ:男子用32基 女子用22基 車椅子用1基

献立

峠の釜めし御膳		
品名	料金(税込)	内容
名物、駅弁の横綱 峠の釜めし	900円	茶飯、椎茸、竹の子、鶏肉、うずらの卵、栗、アンズ、牛蒡 グリーンピース、しょうが、香物(別容器 詰め合わせ)
そよかぜ	1,260円	峠の釜めし、味噌汁鍋、特製味噌寒天 地鶏の混菜煮、野沢菜、莪わさび
せせらぎ	1,575円	峠の釜めし、信州産きのこ汁鍋、善光寺胡麻豆腐 自家製そばサラダ、山の幸山菜小鉢、野沢菜、莪わさび
ひだまり	1,890円	峠の釜めし、信州産きのこ汁鍋、自家製そばサラダ 地鶏の混菜煮、松代産長芋の茶碗蒸し 地元産長芋等の天ぷら、野沢菜、莪わさび
こもれば	2,100円	峠の釜めし、信州産きのこ汁鍋、鮎の塩焼き 松代産長芋の茶碗蒸し、地元産長芋等の天ぷら 野沢菜、莪わさび、季節のフルーツ

和食膳		
品名	料金(税込)	内容
おぶせ 小布施	1,260円	信州名物栗おこわ、みそ汁鍋、地鶏の混菜煮 松代産長芋の梅肉甘酢和え、野沢菜、莪わさび フルーツゼリー
まつしろ 松代	1,575円	信州名物栗おこわ、地鶏の混菜煮 松代産長芋の茶碗蒸し、地場産季節の天ぷら 野沢菜、莪わさび、フルーツゼリー
品名	料金(税込)	内容
しなの 信濃	1,260円	自家製ざるそば、きのこ混ぜご飯 地場産季節の天ぷら、善光寺胡麻豆腐 野沢菜、莪わさび
品名	料金(税込)	内容
かわなかじま 川中島	1,890円	信州牛の陶板焼き、信州味噌仕立ての碗 信州サーモンのマリネ、松代産長芋の茶碗蒸し、ごま塩ご飯 野沢菜、莪わさび、フルーツゼリー

お飲み物			
ビール(大瓶)	650円(込)	ウーロン茶	200円(込)
お酒(1合)	400円(込)	ジュース	200円(込)

- 献立につきましては、ご予算に併せて調理致します。
- 1Fファーストフードコーナーでは、蕎麦・うどん・ラーメン・丼物・他各種をお召し上がり頂けます。
- 季節によりメニューの内容を多少変更することもございますのでご了承下さいませ。