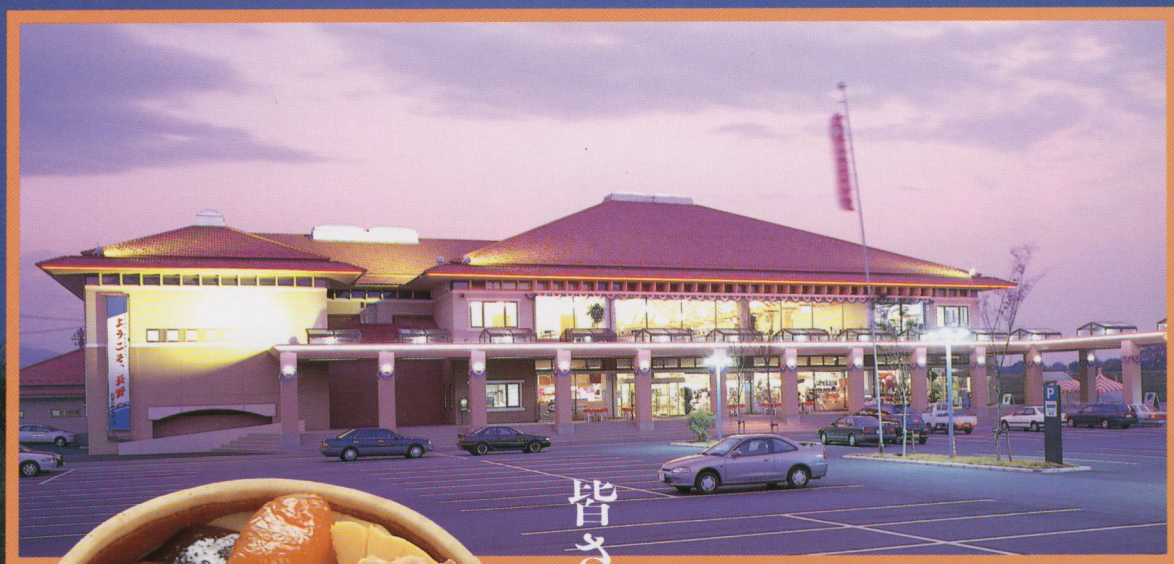


峠の釜めし本舗 おぎのやグループ

信州を代表する戸隠山

おぎのや長野店

上信越自動車道 長野インター前 川中島古戦場隣接



皆さまに愛されて百十三年

- 団体様ご予約席(1300席)
- 駐車場(大型バス20台、乗用車130台)
- 信州特産品ショッピングコーナー
- ドラッグストア

当店オリジナル銘菓川中島くり合戦実演販売工場



峠の釜めし

宮内庁御用達

〒381-1217 長野市篠ノ井西寺尾赤川2328-2

TEL 026-293-2300 FAX 026-293-9090

おぎのや長野店 周辺観光のご案内



善光寺 (車で30分)



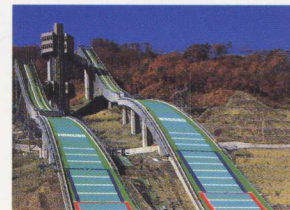
川中島古戦場 (車で1分)



更埴・森のあず (車で20分)



小布施 (車で30分)



白马ジャンプ台 (車で1時間20分)



戸隠中社 (車で1時間10分)

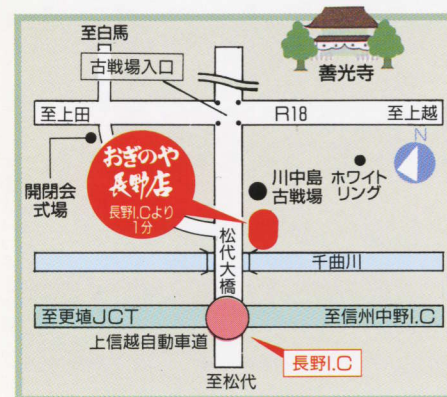


鬼無里の水芭蕉 (車で1時間15分下車徒歩30分)



志賀高原 (車で1時間15分)

おぎのやグループドライブマップ



- 関東方面より
関越・上信越自動車道
練馬I.C. - 藤岡JCT - 更埴JCT - 長野I.C. (約3時間)
中央自動車道
高井戸I.C. - 岡谷JCT - 更埴JCT - 長野I.C. (約4時間)
- 名古屋・中京方面より
名古屋・小牧JCT - 岡谷JCT - 更埴JCT - 長野I.C. (約3時間30分)
- 大阪方面より
吹田I.C. - 小牧JCT - 岡谷JCT - 更埴JCT - 長野I.C. (約6時間)
- 上越方面より
上越市 - (R18) - 中郷I.C. - 長野I.C. (約1時間30分)

釜めし御膳

名物の「峠の釜めし」と美味しい組み合わせ、益子焼の土釜の中は、あつさり調理したご飯に、トリ肉、うずらの玉子、シイタケ、ゴボウ、アズキなど新鮮な山の幸、里の幸9種類の具で調整いたしております。具の少し濃いめの味付けとご飯とのほのよい調和は、まさにおぎのやだけの味です。お米は、自社の精米所でつき、厳選された二つの銘柄米をブレンドし炊きあげております。人工的な添加物は一切使用しておりません。手作りの自然の味をご賞味下さい。



おもいで

ぬくもり



まごころ

※季節に応じてメニューの内容は変わることがあります。ご了承ください。

信州そばの醍醐味

ざるそば御膳



戸隠

麵は純国産のそば粉使用の自家製麺。だしは利尻昆布と高知産鰹節の天然素材を使用。化学調味料は一切使用しておりません。「おぎのや」のこだわりをご賞味下さい。

黒姫



飯綱

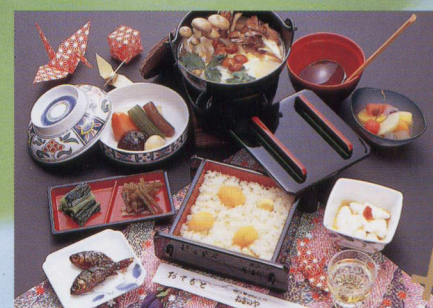


長野店オリジナルメニュー 栗おこわ御膳



夕霧

霧雨



初霧



厳選素材

信州の味覚・厳選された美味しい栗をアレンジした、栗おこわ御膳は、おぎのや長野店だけでお楽しみいただけるオリジナルメニューです。ご賞味下さいませ。

ふる里の素朴な味 麦とろ御膳



バイキングコース



※バイキングコースに関しては、内容など詳しくは事前に担当者までご連絡ください。

旅を彩る 新しく清潔な施設



上下エスカレータ完備
化粧室、予約席への中2階アプローチです。



大理石使用の男女化粧室
新しく清潔感あふれる空間です。

おぎのや長野店の位置する信州・松代地方の特産品のとろろ。本物の味をお楽しみ下さいませ。

“旨いものをみんなで食べよう”料理をいっそう美味しくさせる秘訣です。気の合う仲間やグループが集まったら、賑やかに楽しみなさい。