



峠の釜めし本舗 おぎのや

おぎのやドライブイン諏訪インター店

〒392-0013  
長野県諏訪市沖田町4-39  
TEL 0266-53-1111 FAX 0266-53-1114  
http://www.oginoya.co.jp

諏訪IC信号右折100m左側  
大きなタワーが目印

収容 ■ 駐車場: 観光バス100台 乗用車200

■ 収容人員: 総数1430名 2階1200名 1階200名 和室30名

■ トイレ: 1階男子28 女子24 2階男子14 女子13 身障者用1  
1F(小)22基 (大)6室 2F(小)11基(大)3室



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)
雷鳥	1260円	峠の釜めし・名産～高野豆腐の味噌汁鍋・自家製チャーシュー入り冷麺風ところ天 わかさぎのフリッター・ふき味噌・やまくらげ南蛮漬け
風林	1575円	峠の釜めし・地鶏団子の味噌汁鍋・特製そばサラダ～わさび風味・わかさぎの和風あんかけ ところ天黒蜜がけ・高原花豆・ふき味噌・やまくらげ南蛮漬け
(あずさ) Azusa	1890円	峠の釜めし・信州豚の味噌すき鍋・季節の天ぷら・自家製ミニせいろ蕎麦・ところ天黒蜜がけ 高原花豆・ふき味噌・やまくらげ南蛮漬け
(ヴィーナス) Venus	2100円	峠の釜めし・信州牛の味噌すき鍋・季節の天ぷら・自家製ミニせいろ蕎麦・茶碗蒸し ところ天黒蜜がけ・高原花豆・ふき味噌・やまくらげ南蛮漬け・メロン

和食膳		
品名	料金(税込)	内容
あやめ	1260円	山椒じゃこ御膳・味噌汁・ご当地山賊揚げ・天婦羅/筑前煮・自家製ざる蕎麦・高原花豆
天竜	1575円	ご飯・名産～高野豆腐の味噌汁鍋・鰻の蒲焼き/筑前煮・天婦羅・信州豚しゃぶサラダ 特製そばサラダ～わさび風味・高原花豆・やまくらげ南蛮漬け
品名	料金(税込)	内容
白樺	1890円	ご飯・信州豚のすき焼き鍋・信州サーモンのお造り/生寒天・天婦羅・茶碗蒸し 自家製ミニせいろ蕎麦・高原花豆
品名	料金(税込)	内容
御神渡	2100円	ご飯・信州牛のすき鍋・信州サーモンのお造り/生寒天・天婦羅・茶碗蒸し(鰻のせ) 自家製ミニせいろ蕎麦・高原花豆・メロン

お飲み物			
ビール(大瓶)アサヒ	650円(込)	ウーロン茶	200円(込)
お酒(1合)真澄	400円(込)	オレンジジュース	200円(込)
地ビール諏訪浪漫	500円(込)	コココーラ	200円(込)
五-ワイン(ハーフ360ml)	800円(込)		

# 峠の釜めし御膳



## Venus

～ 神々が宿る諏訪の地から贈られた、  
特製「信州牛の味噌すき鍋」～

- 一、峠の釜めし
- 一、信州牛の味噌すき鍋
- 一、季節の天ぷら
- 一、自家製ミニせいろ蕎麦
- 一、茶碗蒸し
- 一、ところ天黒蜜がけ
- 一、高原花豆
- 一、ふき味噌
- 一、やまぐらげ南蛮漬け
- 一、メロン

## Azusa

～ 信州のおいしい水で打ちあげた  
自家製「ミニせいろ蕎麦」。～



- 一、峠の釜めし
- 一、信州豚の味噌すき鍋
- 一、季節の天ぷら
- 一、自家製ミニせいろ蕎麦
- 一、ところ天黒蜜がけ
- 一、高原花豆
- 一、ふき味噌
- 一、やまぐらげ南蛮漬け

## 風林

～ 諏訪名産の素材をお気軽に  
楽しんで頂ける自慢の品々を。～



- 一、峠の釜めし
- 一、地鶏団子の味噌汁鍋
- 一、特製そばサラダいわさび風味
- 一、わかさぎの和風あんかけ
- 一、ところ天黒蜜がけ
- 一、高原花豆
- 一、ふき味噌
- 一、やまぐらげ南蛮漬け

## 雷鳥

～ 諏訪特産「ところ天」を冷麺風  
に仕上げた一味違ったおもてなし。～



- 一、峠の釜めし
- 一、名産「高野豆腐」の味噌汁鍋
- 一、自家製チャーシュー入り冷麺風ところ天
- 一、わかさぎのフリッター
- 一、ふき味噌
- 一、やまぐらげ南蛮漬け



峠の釜めし本舗 **おぎのや**  
ドライブイン 諏訪インター店  
<http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：戸田 / 山崎  
予約担当：山田 / 赤羽  
TEL. 0266-53-1111  
FAX 0266-53-1115  
suwa@oginoya.co.jp

# 和食膳

## 御神渡

～ 信州の大地で育った素材を堪能していただき贅沢な時間を。～



- 一、ご飯
- 一、信州牛のすき鍋
- 一、信州サーモンのお造り／生寒天
- 一、天婦羅
- 一、茶碗蒸し（鰻のせ）
- 一、自家製ミニせいろ蕎麦
- 一、高原花豆
- 一、メロン

## 白樺

～ 信州豚のすき鍋と、鮮麗な信州サーモンが自慢の御膳。～



- 一、ご飯
- 一、信州豚のすき焼き鍋
- 一、信州サーモンのお造り／生寒天
- 一、天婦羅
- 一、茶碗蒸し
- 一、自家製ミニせいろ蕎麦
- 一、高原花豆

## 天竜

～ 安曇野産コシヒカリを使用し、信州の素材を詰め込んだ「玉手箱」。～

## あやめ

～ 自家製ミニざる蕎麦をはじめ、料理長のおすすめ「山賊揚げ」。～



- 一、ご飯
- 一、名産／高野豆腐の味噌汁鍋
- 一、鰻の蒲焼き／筑前煮
- 一、天婦羅
- 一、信州豚しゃぶサラダ
- 一、特製そばサラダ／わさび風味
- 一、高原花豆
- 一、やまぐらげ南蛮漬



- 一、山椒じゃこ御飯
- 一、味噌汁
- 一、ご当地山賊揚げ
- 一、天婦羅／筑前煮
- 一、自家製ざる蕎麦
- 一、高原花豆



峠の釜めし本舗 **おぎのや**  
 ドライブイン 諏訪インター店  
<http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：戸田 / 山崎  
 予約担当：山田 / 赤羽  
 TEL. 0266-53-1111  
 FAX 0266-53-1115  
[suwa@oginoya.co.jp](mailto:suwa@oginoya.co.jp)