

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して頂けます～

- 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、野菜菜
- 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、地元産長芋 使用の天ぷら
- 一、野菜菜
- 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、山の幸小菜小鉢
- 一、野菜菜
- 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、野菜菜
- 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

<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、ごま塩ごはん
- 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

信濃

～ 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 ～

- 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、味噌汁お一人様鍋仕立
- 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

<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