

峠の釜めし御膳

荒 船

～ 身の締まった佐久鯉の甘煮など、
信州の食材をふんだんに使った豪華御膳 ～

- 一、峠の釜めし
- 一、信州 扇茸汁
- 一、佐久鯉の甘煮
- 一、地酒の蒸し鶏
高原サラダ
- 一、扇茸の茶碗蒸し
- 一、自家製わんこそば
- 一、春雨サラダ
- 一、野沢菜油炒め
- 一、ごま団子

高 峰

～ 風味豊かな扇茸の茶碗蒸しと、自家製
わんこそばがおいしい、信州づくし膳 ～

- 一、峠の釜めし
- 一、信州 扇茸汁
- 一、地酒の蒸し鶏
高原サラダ
- 一、扇茸の茶碗蒸し
- 一、自家製わんこそば
- 一、春雨サラダ
- 一、野沢菜油炒め
- 一、ごま団子



蓼 科

～ 信州産扇茸汁と、特製ドレッシングで食べる
地酒の蒸し鶏。フルーツを添えた彩り御膳 ～

- 一、峠の釜めし
- 一、信州 扇茸汁
- 一、地酒の蒸し鶏
高原サラダ
- 一、春雨サラダ
- 一、野沢菜油炒め
- 一、ごま団子
- 一、フルーツ

浅 間

～ 地酒の蒸し鶏高原サラダと
なめこ汁をつけた定番御膳 ～

- 一、峠の釜めし
- 一、地酒の蒸し鶏
高原サラダ
- 一、なめこ汁
- 一、春雨サラダ
- 一、野沢菜油炒め
- 一、ごま団子



峠の釜めし本舗 **おぎのや**
ドライブイン佐久乃おぎのや
<http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：小 沼 / 中 村
予約担当：長谷川 / 石 野
TEL. 0267-67-3939
FAX 0267-67-8139
E-mail: saku@oginoya.co.jp

信濃御膳

柊

～ 上質旨みが特徴の蓼科豚の陶板焼きと、
信州産の茸をふんだんに使った贅沢御膳 ～

- 一、ごま塩ご飯
- 一、蓼科豚と扇茸のしょうが焼き
- 一、鮎の塩焼き
- 一、地酒の蒸し鶏 高原サラダ
- 一、扇茸の茶碗蒸し
- 一、米なすのきのこあんかけ
- 一、天麩羅
- 一、なめこ汁

南天

～ 天然塩の鮎の塩焼きと、信州産扇茸を
茶碗蒸しと茸汁にした風味豊かな御膳 ～

- 一、五目ちらし
- 一、鮎の塩焼き
- 一、扇茸の茶碗蒸し
- 一、米なすのきのこあんかけ
- 一、天麩羅
- 一、扇茸汁
- 一、野沢菜油炒め



楓

～ 蓼科豚を使った贅沢なしゃぶしゃぶ肉と、
信州扇茸汁をつけたヘルシー御膳 ～

- 一、五目ちらし
- 一、蓼科豚しゃぶの高原サラダ (和風ドレッシング付き)
- 一、天麩羅
- 一、扇茸汁
- 一、野沢菜油炒め
- 一、米なすのきのこあんかけ
- 一、フルーツ

胡桃

～ 自家製わんこそばと、特製ドレッシングで
食べる高原野菜サラダの彩り御膳 ～

- 一、五目ちらし
- 一、鶏の竜田揚げ
- 一、天麩羅
- 一、高原サラダ (和風ドレッシング付き)
- 一、春雨サラダ
- 一、自家製わんこそば
- 一、煮物



峠の釜めし本舗 **おぎのや**
ドライブイン佐久乃おぎのや
<http://www.oginoya.co.jp/>

営業担当：小 沼 / 中 村
予約担当：長谷川 / 石 野
TEL. 0267-67-3939
FAX 0267-67-8139
E-mail: saku@oginoya.co.jp