

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、自家製チヤーシュー入り
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、鮮麗された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」。～

- 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

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、山椒しゃこ御飯
- 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

