

新潟・長野・山梨の食文化を堪能!  
10月末まで

# 甲信越



**遠山ジンギスカン**  
850円(税別)  
長野県遠山郷で愛され続ける逸品。羊肉を熟成味噌タレ(信州味噌が隠し味!)に漬けて揉みこんで、香ばしく焼き上げました。余計な水分が抜けて旨味が凝縮! ニンニク風味も満点!



**新潟グルメ タレかつ**  
500円(税別)  
薄い衣のとんかつを甘辛醤油タレにくぐらせた、シンプルながら奥深い味わいが魅力!



**新潟栃尾の油揚げ 納豆はさみ焼き**  
600円(税別)  
サクサク香ばしい油揚げと納豆は相性抜群!お酒もススム!



**長野名物 山賊焼き** 750円(税別)  
ニンニクや生姜を効かせた、とりも肉の豪快揚げ!



**山梨郷土料理 おざら** 500円(税別)  
「ほうとう」の麺より少し細い平打ち麺を冷水でしめ、熱いつけ汁で味わう逸品!



**長野の田舎料理 いなご佃煮** 380円(税別)  
信州では古くから貴重なタンパク源として食された珍味!

## 甲信越 地酒 焼酎

ますみ きつぶくきんじゅ **長野**  
**真澄 吉福金寿**  
山廃純米吟醸 **800円** 一合(税別)  
手間と時間を要する「山廃造り」で醸した味わい深い純米吟醸です。



はっかいさん よろしくせんまんあるべし **新潟**  
**八海山 宣有千萬**  
米焼酎 **450円** グラス(税別)  
ほのかに吟醸酒を思わせる香り、貯蔵年数2年以上の米焼酎です。

