

# 甲信越フェア

10月末まで

新潟・長野・山梨の  
食文化を  
お愉しみください。



**馬赤身刺し 850円**  
古くから馬肉を食す文化が根づく信州長野。赤身肉は高タンパク・低カロリー、さっぱりとした口当たり。それでいて馬肉本来の旨味が口の中に溢れます。  
◆馬肉：ポーランド産(加工地は長野県)



**新潟雪室熟成牛ステーキ 焼き茸添え 1,280円**  
雪の天然冷蔵庫で低温熟成された牛肉。旨味と柔らかさを増した絶品です。

## 甲信越 銘柄地酒

**北雪** 純米吟醸 山田錦 800円 (二色)

山田錦を100%使用。口当たりは柔らかく上品な酸味が特徴です。



**長野名物 山賊焼き 850円**  
ニンニクや生姜を効かせたタレに鶏もも肉を漬けてカラリと揚げました。



**新潟産岩もずく酢 390円**  
絶妙なとろみと歯ごたえが魅力。磯の香りとともにお愉しみください。

**真澄 吉福金寿** 山麩純米吟醸 800円 (二色)

手間と時間を要する「山麩造り」で醸した味わい深い純米吟醸です。



**山梨郷土料理 ほうとう 750円**  
平打ち太麺を、多彩な根菜や味噌仕立ての汁とともに。心まで温まります。



**新潟産バイ貝の旨煮 450円**  
コリコリとした食感とほのかな甘味。磯の香りと醤油味が調和した肴です。