



Koshinetsu Fair

甲信越

さるべきの

山梨・長野・新潟

10月未まで

※本メニュー掲載の料理の食材は、甲信越産以外のものも含まれます。



新潟名産  
栃尾揚げ

新潟栃尾の油揚げ 納豆はさみ焼き  
580円(税別)

サクサク香ばしい栃尾揚げと納豆は相性抜群! 酒の肴に最高!

サクサク  
ジューシー



長野名物

山賊焼き 650円(税別)

ニンニクと生姜を効かせた、鶏もも肉の豪快揚げ!



新潟産

岩もずく酢 350円(税別)

シャキシャキした歯応えが最高。ミネラルたっぷり!



新潟産

貝の旨煮 390円(税別)

コリコリ食感と甘みがたまらない、新潟名産品!



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!



熟成  
味噌タレ

長野県

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!)に漬けて揉みこみました。香ばしく焼き上げると、旨みが凝縮!

新潟の地酒

ゆきおとこ  
雪男  
本醸造



軟水仕込みを生かした淡麗辛口。すっきり切れのあるお酒です。

一合 700円(税別)

長野の地酒

ますみ  
おくでんかんづくり  
真澄  
奥伝寒造り  
純米



真澄オリジナルの「七号酵母」で醸した落ち着いた風味の純米酒です。

一合 700円(税別)