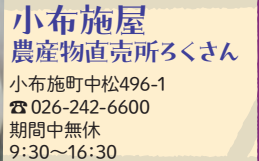
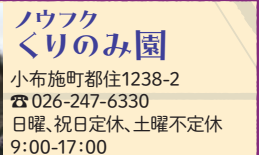




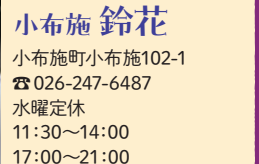
小布施丸なすとひき肉がたっぷりに入った食べ応えのあるパスタ。
お子様から大人まで楽しめる一品です。



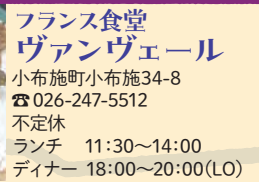
おやきの定番「みそあん」。青ジソがほんのり香り、小布施丸な
すと味噌の相性はバツグン！



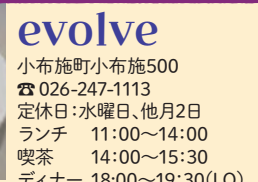
小布施丸なすのシフォンケーキ 300円(税込)～
ふわふわ食感！大変人気の商品となっておりますため、ご予約にての販売となっております。お取り受けの日時の3日前までにお電話にてご注文下さいませ。



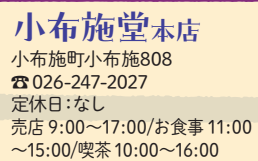
小布施丸茄子 田楽 6,000円～（コースの中に含まれます）
 ”素材を活かす、日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力
 を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。



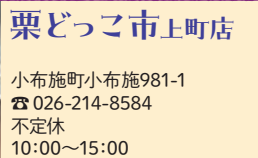
仔羊のソーセージと小布施丸なすのガレット 1,380円(税込)～
小布施丸なすと仔羊のソーセージのソテーをメインにたくさんのサラダ
やキノコ、カマンベールチーズを使ったソバ粉のガレットです。



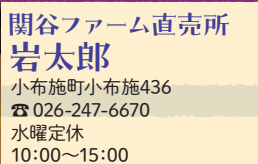
小布施丸なすとチーズのトマトソーススパゲティ 1,200円(税込)
小布施丸なすを素揚げし、旨みのあるトマトでトロっと煮込みます。
こくのあるチーズと一緒にお召上がり下さい。



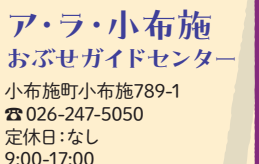
実がぎゅっと詰まった新鮮な小布施丸なすを、高温でじっくり時間をかけて柔らかく焼き上げ、温かい鰹出汁をたっぷりと染み込ませました。口いっぱい広がる香ばしい焼きなすの香りをお楽しみ下さい。



信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!



ふくらし粉を使わない昔ながらの懐かしい「おやき」です。あまじょっぱい味噌味です。



生果壳 販



ラクレットチーズのせ焼カレー×小布施丸なす 1,380円～
人気の「ラクレットチーズのせ焼きカレー」にソテーした小布施丸なす
をのせて焼き上げました。