

信州deジビエ（鹿）ガレット

香ばしく焼いたガレット生地の上でチーズを溶かし、季節の野菜と信州産鹿肉ソーセージを包みこみました。焼き立てアツアツをお楽しみください。

限定100食！

※写真はイメージです。



信州ジビエ



自然豊かな信州で、主に晩秋から冬にかけての狩猟期間を中心に楽しまれている食材であるジビエ（山肉）。長野県ではその野趣と滋味あふれる味を安心して楽しんでもいただくため、品質確保と安定供給に努めています。

アレルギー：そば・卵・乳

信州  ガレット

信州deサーモンガレット

信州サーモンの燻製と季節の野菜を信州産りんご & たまねぎのドレッシングでサラダ仕立てにしたガレットです。

限定200食！

※写真はイメージです。



信州サーモン



長野県が約10年の歳月をかけ、研究を重ねて生み出したのが、ニジマスとブラウントラウトを掛け合わせた「信州サーモン」です。たくさんの方が丹精込めて育てあげる信州サーモンは、銀色の身体に虹色の身。きめ細かく、トロリととろける舌ざわりと濃厚な旨味が特徴です。

アレルギー：そば・卵・乳

信州  ガレット

信州deりんごガレット

信州産りんごのコンポートをクリームチーズ & ホイップでおたのしみください。スイートなデザートガレットです。

限定50食！

※写真はイメージです。



信州りんご



生産量全国2位を誇る信州のりんご。真っ赤に実ったりんご畑は信州を代表する秋の景色です。日照時間の長さや昼夜の温度差、生産者の努力によって安全、安心、おいしいくだものがつくられています。

アレルギー：そば・乳

信州  ガレット