



～ ランチメニュー ～

11:00～15:00 (オーダーストップ14:30)

《 前 菜 》

シナノクルミと白土馬鈴薯のポタージュスープ

or

大室農場サフォークハムとメリメロサラダ

《 メイン 》

A: 大室農場サフォークハンバーグ ミックスエピスの香り
 (パン付) 2,500円

or

B: 小田切牧場信州アルプス牛のローストビーフ
 ぼたごしょう風味
 (パン付) 2,500円

or

C: 大室農場サフォークのカレーライス
 2,200円



※各メニューとも数に限りがございます。売り切れの際は、ご容赦ください。
 表示価格はすべて税込みです。



～ スイーツタイム ～

15:00～17:00 (オーダーストップ16:30)

くるみのモアルショコラ アイスクリーム添え
(コーヒーまたは紅茶付)

1,000円



東御の恵み いちごのジュビレ
(コーヒーまたは紅茶付)

1,000円





とう み し くるみの里
東御市エキナカビストロ



～信州の冬のごちそう第3弾～

～ 夜のメニュー ～

17:00～21:30 (オーダーストップ21:00)

- ・ 信州産酒粕香るフォアグラのテリーヌ 炭の香り 野菜添え
- ・ 和牛テールと信州産ドライトマトの煮込み イカ墨ソース
- ・ 信州アルプス牛と黒姫放牧豚のサボイキャベツのファルシー トリュフの香り
- ・ 黒トリュフとガランティーマヌ(小) 温泉卵のカクテル
- ・ 信州産フロマージュと自家製鹿ジャーキーor生ハム
- ・ ジビエパテアンクルート → 鹿テリーヌ → サーモンとクルミのテリーヌ
- ・ トマトのサラダ アールグレーの香り (野草刈メロ添え)
- ・ シナノユキマスのシャルドネマリネ トマトコンフィ添え
- ・ 白土馬鈴薯のミートソースグラタン
- ・ 信州ジビエ 鹿肉のハヤシソース ニョッキに絡めて
- ・ 魚介とエスカルゴのカルパッチョ
- ・ 信州産鶏肉とイカ、ヤマドリタケ(セップ茸)ソーセージ仕立て 赤シューブレゼ
- ・ 信州プレミアム牛スネ肉の柔らか煮込み シュークルート仕立て
- ・ 長野県産黒毛和牛タンのロティー
- ・ フルーツホオズキのクラフティ
- ・ ミカンのクラフティ
- ・ 自家製花豆モンブラン
- ・ 信州リンゴのタタン アイス添え
- ・ ミニクロワッサン
- ・ ワカサギエスカベッシュ
- ・ ガランティーマヌ(大)とサフォークソーセージの盛り合わせ
- ・ サフォークタルタル(予定)
- ・ オマール海老のポワレ トマトソース
- ・ 自家製燻製の盛り合わせ
- ・ ライ麦パン パンドエピス
- ・ ホウズキグレックとシュークルート ほか

1品 800円からのご提供
 詳しくは店内本日のメニューをご覧ください。
 また藤木シェフがあなたのリクエストに合わせ
 たメニューを即興でお作りいたします。
 (※その時の材料や状況によってはご希望に添えないことがあります。)



Tomi to me Agricultural products

※各メニューとも数に限りがございます。売り切れの際は、ご容赦ください。
 表示価格はすべて税込みです。



とう み し くるみの里
東御市エキナカビストロ



～信州の冬のごちそう第3弾～

～ **ドリンクメニュー** ～

11:00～21:30 (オーダーストップ21:30)

《 **地ビール OH!LA!HO** 》

ゴールドエンエール

黄金色をしたエールビール、エールの中では飲みやすく、やさしい柑橘を思わせる香りとモルトの風味を味わっていただけます。



アンバーエール

キャラメル麦芽を使用した赤褐色のビール、エールの特徴であるフルーティーな香りとホップの華やかな香り、モルトの深いコクをお楽しみいただけます。

ケルシュ

ドイツ・ケルン地方でのみ作られるビールをOH!LA!HOが独自にすっきりとのおごしのよいビールに仕上げました。小麦麦芽が繊りなす滑らかな味わいとさりげないホップの香りをお楽しみいただけます。

ピエール・ド・雷電・ポーター

その昔、青果市場で働く荷運び人(ポーター)が好んで飲んでいたので、その名がつけられたチョコレート麦芽を使用した黒ビール、ローストした麦芽の香ばしい味わい、ホップの香りと苦味が心地よいビールです。

クライフェール(季節・期間・数量限定)

季節に合わせて期間・数量限定で醸造する気まぐれなOH!LA!HOビール、今回の東御市エキナカビストロに合わせて醸造しました、お楽しみに。

《 **ワイン特区1号Rue de Vin** 》

リュードヴァン シャルドネ 2008

花の様な香りと蜂蜜の様な香りが優しく柔和でなめらかな口当たりが特徴。すっきりと爽快感のある味わい、そしてエレガントで華やかさと力強さが共存する透明感のある辛口白ワインです。



リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン 2009

青りんごやグレープフルーツ、パッションフルーツの様なボリュームある香りとキレのある味わいはシャープで豊富な酸味が特徴的。力強くストレートさが魅力的な透明感のある辛口白ワインです。



Tomito me Agricultural products

※各メニューとも数に限りがございます。売り切れの際は、ご容赦ください。表示価格はすべて税込みです。