

【豚肉と地元野菜の陶板焼膳】

長野県産の素材をふんだんに使った料理となります。

※受入れ人数上限 110人



【豚陶板焼膳：7品】

- ・豚の陶板焼き
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート



【豚陶板焼膳：季節野菜の天ぷら】

- ・豚の陶板焼き
- ・季節野菜の天ぷら
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート



【豚陶板焼膳：あまごの塩焼き】

- ・豚の陶板焼き
- ・あまごの塩焼き
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート

株式会社飯田水晶山温泉ランド

【豚肉と地元きのこ味噌鍋膳】

長野県産の素材をふんだんに使った料理となります。

※受入れ人数上限 席数分



【豚味噌鍋膳：7品】

- ・豚の味噌鍋(信州味噌)
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・炊込ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート



【豚味噌鍋膳：季節野菜の天ぷら】

- ・豚の味噌鍋(信州味噌)
- ・季節野菜の天ぷら
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・炊込ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート



【豚味噌鍋膳：あまごの塩焼き】

- ・豚の味噌鍋(信州味噌)
- ・あまごの塩焼き
- ・椀そば(信州そば)
- ・小鉢(季節の和え物)
- ・炊込ご飯
- ・味噌汁(信州味噌)
- ・野沢菜漬
- ・季節のデザート

株式会社飯田水晶山温泉ランド