

飯酒場信州風土 山吹

Plate Lunch

BIG味噌デミグラスハンバーグプレート

2,200円

約200gの肉汁あふれるジューシーハンバーグに、 山吹味噌を加えた特製デミグラスソースを絡めました (税込2,420円)

Big Miso-Demi Glace Hamburger Steak

ソーセージエッグプレート

1,400円

山吹自慢のソーセージ2本と厚切りボローニャハム、 目玉焼き2個を添えた満足のプレート (稅込1,540円)

Sausage & Fried Eggs

鶏もも肉の山賊焼きプレート

1.600円

特製醤油たれに漬け込んだ鶏もも肉を豪快に焼き上げた (税込1,760円) 信州名物山賊焼き

Fried Shinshu Style Chicken

サーモンと鯖の味噌漬け焼きプレート

1.900円

脂ののったサーモンと鯖を、ブレンドした山吹味噌で 漬け込み、香ばしく焼き上げました (税込2,090円)

Grilled Miso-marinated Salmon & Mackerel

ソーセージカレープレート

1,400円

山吹自慢のソーセージと厚切りボローニャハム入りの スパイスを効かせた本格カレー (税込1,540円)

Sausage Curry

ハム屋のスパゲッティ味噌ナポリタン

1,300円 (税込1.430円)

ハム屋自慢のソーセージとベーコンを使い、 山吹味噌の旨味で仕上げた特製太麺ナポリタン

Butcher's Miso Napolitan Spaghetti

お米について

長野県東御市・永井農場のお米を使用。農薬を極力控え、天日干しで仕上げた安全で美味しいお米に、餅米・もちきび・アマランサスを合わせ、甘みと食感をプラスしました。さらに、生姜と黒胡椒をかえしで丁寧に炊いたものを加え、混ぜご飯に。プチプチとした食感の米と、ピリッとした辛みが織りなす香りと味わいが、食欲を引き立てます。

※もちきびはビタミンB群や鉄分などを、アマランサスはビタミンE群やカルシウムなどを含み、 どちらもミネラルや食物繊維が豊富。

Dinner

※17時以降サービス料として、5%を頂戴いたします。

Please note that a 5% service charge will be added after 5:00 PM

サラダ Salad

クレソンとひじきとキノコのサラダ	1,000円
ひじきとキノコをあしらったクレソンたっぷりのサラダ	(税込1,100円)
Materorone & Hijiki Conwood Colod	

タコとアボカドのサラダ	1,500円
相性バツグンのタコとアボカドにオクラを和えたサラダ	(税込1,650円)
Octopus & Avocado Salad	

ハム屋のサラダ 選べる味噌ドレッシング 1,800円ドレッシングは味噌、にんじん味噌、シーザー味噌の中から (税込1,980円) お好きな味をお選びいただけます
Ham Salad *please select dressing MISO / CARROT MISO / CEASAR MISO

冷菜 Cold Dish

ヤリイカのクロスティーニ シンプルで優しいまっすぐな一皿を是非ご賞味ください Squid Crostini	1,200円 (税込1,320円)
64 6 1	1 000 -

鮮魚とパブリカマリネ 1,300円 新鮮な刺身をイタリアンの定番ペペロナータとともに (税込1,430円) Marinated Fresh Fish & Bell Peppers

ヤマブキのハム盛り合わせ1,600円人気のスライスソーセージ5種の盛り合わせ(税込1,760円)Yamabuki's Assorted Ham Platter

ヤマブキの鴨の燻製とカプレーゼ 1,600円 しっとり口ゼ色の鴨にイタリアンの定番、 (税込1,760円) カプレーゼを合わせた一品 Yamabuki's Smoked Duck & Caprese

温菜 Hot Dish

ホワイトアスパラのパルミジャーノ ホワイトアスパラのふんわり甘い香りに チーズとバターを合わせた定番料理 White Asparagas Parmigiano	1,400円 (税込1,540円)
季節の野菜のフリット盛り合わせ さっっくさくの衣のシンプルフリット Assorted Seasonal Vegetable Fritters	1,100円 (税込1,210円)
ムール貝のレモン煮 ムール貝の旨味にレモンの爽やかさを合わせた軽い煮込み Mussels stewed w/ lemon	1,400円 (税込1,540円)
サバの燻製 マッシュポテト 脂の乗ったサバとポテトがベストマッチ! Smoked Mackerel w/ mashed potatoes	1,100円 (税込1,210円)
ソーセージミックスグリル ヤマブキのソーセージの美味しさをストレートに味わえる Mixed Grilled Sausages	1,200円 (税込1,320円)
豚足のバルサミコソース パリッとトロトロ、癖になるお味を是非一度!	1,000円 (税込1,100円)

トリッパのトマト煮込み 1,300円 じっくり柔らかく煮込んだいつものやつです (税込1,430円) Trippa stewed in tomato sauce

Pig's Trotters w/ balsamic sauce

主菜 Main Dish

鯛の昆布〆の炭火焼	1,800円
鯛の旨味を昆布で引き出し、香ばしく焼き上げました	(税込1,980円)

Charcoal-grilled Kombu Cured Sea Bream

BIGソーセージのグリルとレンズ豆 1.800円 (税込1,980円) ヤマブキのソーセージの美味しさをストレートに

味わえます

Grilled BIG Sausage with Lentils

仔羊のゴルゴンゾーラソース

2.600円 (税込2.860円) ロゼに仕上げた仔羊に たっぷりのゴルゴンゾーラソースを添えて

Lamb w/ gorgonzola sauce

パスタ Pasta

味噌ナポリタン

1,600円 ソーセージたっぷり、濃厚なトマト味噌ソースで昔ながらの味 (税込1.760円)

Miso Napolitan

カラスミのスパゲッティ

2,600円

もちもちのパスタにカラスミをふんだんにかけたオイル系パスタ (税込2,860円) Dried Mullet Roe Spaghetti

山菜きのことベーコンのパスタ

1,600円

(税込1,760円) 山菜とキノコにヤマブキのベーコンを加えたシンプルパスタ Mountain Vegetables, Mushrooms & Bacon Pasta

味噌汁(ほうれん草・きのこ・彩り野菜)

各300円

(税込330円) 完全ご予約制のお味噌を使用したフリーズドライ味噌汁。 生みそで作るお味噌汁に負けない美味しさに仕上がりました

Miso Soup (Spinach / Mushroom / Vegetables)



※17時以降サービス料として、5%を頂戴いたします。

Please note that a 5% service charge will be added after 5:00 PM

サッポロ黒ラベル 樽生

Sapporo Draft Beer Black Label

700円 (税込770円)

サッポロラガー 赤星【中瓶】

Sapporo Lager AKABOSHI / 500ml Bottle

1.150円 (税込1,265円)

グラス

1合

佐久乃花 正木米 生酛純米大吟醸

950 円 (税込1,045円) (税込1,870円)

1.700円

使用米:金紋錦 精米歩合:49% 心地よい吟醸香と生酛の旨みが調和

Sakunohana

グラス

1合

浅間嶽 無ろ過生原酒

780 ⊞

1.400円 (税込858円) (税込1,540円)

使用米:長野県産風さやか 精米歩合:70%

昔ながらの素朴な味わいが感じられる濃醇な味わい。

Asamadake

グラスワイン各種

900円~

(税込990円)

ボトルワイン各種

4.200円~

(税込4.620円)

スタンダード ウイスキーハイボール

500円

Standard Whiskey Highball

(税込550円)

岩井 ウイスキーハイボール 産地:長野

"Iwai" Whiskey Highball

600⊞ (税込660円)

大人のほろ苦ジントニック	850円
Bitter Sweet Gin Tonic	(税込935円)
レモン胡椒サワー	700円
Lemon Pepper Sour	(税込770円)
杏と甘酒のアマレットスムージー Apricot & Amazake Amaretto Smoothie	900円 (税込990円)

信州りんごジュース	600円
Shinshu Apple Juice	(税込660円)
信州桃ジュース	650円
Shinshu Peach Juice	(税込715円)
コカ・コーラ	620円
Coca Cola	(税込682円)
ウーロン茶	500円
Oolong Tea	(税込550円)
アップルジンジャーソーダ Apple Ginger Soda	600円 (税込660円)
杏と甘酒スムージー	650円
Apricot & Amazake Smoothie	(税込715円)

永井農場のヨーグルトを使った桃のラッシー 650円 Yogurt Peach Lassi (税込715円)