

1 暖家の手作り 田舎とろろ汁



信州でとれた美味しい山芋を、
九穀ご飯や信州そば、マグロなどにかけてお召し上がりください。



麦わら

¥1,250(税込¥1,375)

(信州そば、山芋の天ぷら、ミニサラダ)



かかし

¥1,300(税込¥1,430)

(信州そば、エビと季節野菜天ぷら、冷やっこ)



いなほ

¥1,580(税込¥1,738)

(手作りヒレカツ 3枚)

おいしいとろろ汁の作り方



ほど良くすっていただき、特製
の出し汁を加えてお好みの味
にして下さい。



お好みでネギやわさびの薬味を加
えて出来上がり。(味が足りないよう
でしたら醤油を加えて下さい)



単品とろろ汁
250円(税込¥275)

山形村 神通川さんの とろろ

山芋生産の名産地 長野県山形村の生産農家 神通川さんが丹精
込めて育てあげた自慢の山芋の とろろ汁をたっぷりとお楽しみください。
(*時期によって神通川さんでのない場合もありますが、長野県産
のものを使用しております。)

