

○食 事(宿泊の1週間前までに、要予約 準備できない場合もありますので必ず確認してください)

*◎印のメニューを希望する場合は全員が同一メニューをお願いします。

*下記メニューを中心に簡単なコースも可能です。予算をご提示していただければ、相談させていただきます。

*食後は、後かたづけのお手伝いをお願いします。

☆朝食 ◎和朝食 ◎洋朝食 各 1,000 円

☆お弁当 ◎おにぎり弁当 ◎サンドイッチ弁当 各 1,000 円

☆昼食・夕食

○野菜とベーコンのトマトソース or キノコとベーコンのクリームソースパスタ (サラダ付き) 1,200 円

○特製スパイスチキンカレー(ライス、サラダ、デザート付き) 1,600 円

○特製ハンバーグ (ライス、スープ、サラダ、デザート付き) 1,600 円

生パン粉を使ったジューシーなハンバーグです。

○チキンステーキ (ライス、スープ、サラダ、デザート付き) 1,600 円

◎みんなで作る手作り餃子 (焼き餃子・水餃子 ライス付き) 1,800 円(4 名以上)

たっぷりの餡を包んで、お子様も交えみんなでワイワイ楽しみましょう。

◎みんなで作る石窯ピザ (サラダ付き) 1,800 円(4 名以上)

本格的石窯を 400 度まで熱して、クリスピーなピザを作ります。形成、窯入れ、窯出し、誰でもできる美味しさです。

◎特製ビーフシチュー (ライス又はパン、サラダ、デザート付き) 2,500 円

じっくり炒めたタマネギと牛スジを地元産ワインで煮込みます。

◎焼肉 (牛カルビ、豚バラ、キムチ、野菜、特製チジミ) 3,000 円

○肉追加: 牛カルビ 100 g 1,000 円、豚バラ 100 g 500 円

◎蕎麦懷石 (季節の天ぷら・馬刺し等、デザート付き) 3,000 円(4名以上)

安曇野産の極上そば粉と蕎麦職人の丁寧な仕事を堪能してください。

(蕎麦打ち体験 3,000 円)

☆単品

○自家製ソーセージ(6本)自家製マスタード・ザワークラウト添え 1,000 円(2 人分)

○モッツアレラチーズとトマトの生ハムまき 1,500 円(2 人分)

○鳥砂肝ニンニク炒め 1,000 円 (2 人分)

○豚角煮 1,500 円(2 人分)

○季節の天ぷら 1,500 円 (2 人分)

○馬刺し 1,500 円(2~3 人分)

○チジミ 1,000 円(2~3 人分)

☆飲物(持ち込み可)

ビール 350ml 300 円 発泡酒 200 円

松本山辺ワイン 白 赤 2,500 円

各種ジュース 150 円