

信州ジビエフェア

食べ歩きガイド2018

開催期間/2018年11月15日(木)~2019年2月15日(金)



プレストコート ユカワタン

TOPICS

~旅のお供に~

鹿肉ジャーキー

胡椒が効いた大人の味わいの鹿肉ジャーキーが小さなパッケージでJRの売店に登場!
缶ビールと合わせてもワンコイン!
さらに身近となった信州ジビエを旅のお供で是非お試しください。

お求めは、JR東日本長野支社内 NewDays、KIOSKなどで。

アンケートに答えてジビエ商品を貰おう!

アンケート回答者の中から抽選で5名の方にジビエ商品をプレゼント!
右のQRコードからアンケートにご回答ください。



問い合わせ先/信州ジビエ研究会 TEL.026-235-7273

1 ソースかつ井明治亭 長野駅店 (3階・お弁当ショップ2階)

ヘルシーで味わい深い鹿肉を信州名物ソースかつ丼に仕立てました。

☎ 026-219-1182 (3F)
026-219-1180 (2F)

📍 長野市南千歳1-22-6
長野駅MIDORI 2F・3F
☎ 3F 11:00~22:00 (L021:30)
2F 9:00~20:00
📅 1月1日

🍷 ジビエ MENU
信州産のソース鹿かつ丼 (3F)
信州産のソースかつ丼弁当 (2F)
.....1750円(税込)など

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

2 信州くらうど

信州のジビエとお酒を気軽に味わえるエキナカの立ち飲みバー。

☎ 026-219-6139

📍 長野市南千歳1-22-6
MIDORI長野2F
☎ 9:00~20:00
BAR 10:00~20:00 (L019:30)
📅 MIDORI長野の定休日に基づき

🍷 ジビエ MENU
ワインやお酒に合う ジビエつまみ
.....500円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

3 JR長野駅

信州産の鹿肉のほか、茸、細竹、わらび等が入った信州ジビエの魅力を堪能できる一杯です。

長野駅、松本駅、上田駅、塩尻駅、茅野駅の一部そば店舗で販売。

🍷 ジビエ MENU
信州鹿肉そば

4 JR長野駅

信州みそ・野沢菜・鹿肉等、鹿肉なのでヘルシーな味わいはやや辛目・やや薄味です。

長野駅、松本駅、上田駅、塩尻駅、茅野駅構内駅そば店舗、NewDays、県内一部の「道の駅」や高速SA・PA、ドライブイン等。

🍷 ジビエ MENU
鹿肉入りおやき

5 炭火焼 串太郎

本格炭火串焼きを気軽に味わえる焼きとり店。新鮮な鹿肉・豚肉は長野県産100%です。

☎ 026-223-9377

📍 長野市北石堂町1196
☎ 17:00~23:00
📅 祝日

🍷 ジビエ MENU
鹿肉の皿づくお.....500円(税込)
猪モモ肉の炭火ネギチャーシュー
.....650円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

6 おもてなしイタリアン 和伊ん

鹿肉ハンバーグは表面を焼いてからオーブンでじっくり焼く。濃口スタイルの真骨頂。

☎ 026-225-6786

📍 長野市南石堂町1421
☎ 11:30~14:00(月~金)
17:30~翌0:00(月~金)
11:30~15:00(土日祝)
17:30~24:00(土日祝、祝日前)

🍷 ジビエ MENU
鹿肉ハンバーグ 赤ワインソース
.....980円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

7 ごとく亭 長野駅前店

お酒の下に長ネギと味噌。それを箸の上で炙り焼きにする滋味豊かな味わい。

☎ 026-223-2282

📍 長野市南千歳1-12-1
大成アピスビルB1F
☎ 17:00~23:00
📅 日曜・連休時最終日

🍷 ジビエ MENU
ジビエの風味噌焼き
.....1580円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

8 パールエトラットリア ピュルンゴ

イタリア郷土料理で気軽に味わえる信州ジビエ。

☎ 026-217-5660

📍 長野市南千歳1-7-12
フロムワンB1
☎ 11:30~14:00(L0)
18:00~21:00(L0)
📅 日曜・第2月曜日

🍷 ジビエ MENU
高山村 鹿肉のロースト
.....2200円(税込)~

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

9 無国籍ダイニング Ku 長野店

ジャンシーな鹿肉の旨みは絶品!Kuならではのオリジナリティを堪能しよう!

☎ 026-217-5633

📍 長野市南千歳町860-4
後石舎ビル2
☎ 18:00~翌1:00(月~水、祝日)
18:00~翌3:00(金・土、祝日前)

🍷 ジビエ MENU
鹿のチンジャオソース.....690円(税込)
※新ジビエメニューお楽しみに!

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

10 四季食彩 鶴翔

脂質が少なく栄養価の高い鹿肉。やわらかなローストで。

☎ 026-227-1008

📍 長野市南千歳1-8-2
マスコトセビル1F
☎ 17:00~23:00(L022:00)

🍷 ジビエ MENU
鹿のロースト.....980円(税込)
鹿の唐揚げ.....780円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

11 緑起居酒屋 鶴亀

長野のうまいもん「信州ジビエ」をご用意しました。

☎ 026-228-9003

📍 長野市南千歳1-7-9
緑阿達1F・2F・3F
☎ 17:00~23:00(L0フード22:00)
📅 日曜
📅 通年

🍷 ジビエ MENU
鹿きょうざ.....520円(税込)
猪しょうが焼き.....680円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

12 串揚げ 只今

お酒に合う辛い濃いめの味付け。舌に脂が残らず、さっぱりいただけます。

☎ 026-223-2312

📍 長野市南千歳町865
登善ビル1階
☎ 17:00~22:30
📅 日曜(日、月曜連休の場合は月曜)

🍷 ジビエ MENU
猪の角煮
.....990円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

13 酒然みちのか

カジュアル居酒屋で気軽にジビエはいかがですか?

☎ 026-227-7775

📍 長野市新田町1474
美松ビル1F
☎ 17:00~24:00(L023:00)
📅 不定休

🍷 ジビエ MENU
鹿肉のみそ漬から揚げ
.....720円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

14 Baccara(ハカラ)

ハカラの鹿肉ローストは柔らかくて、もう一度食べたいと思わせる味です。

☎ 026-217-7404

📍 長野市北石堂町1450-1
☎ 17:00~24:00(L023:00)
📅 不定休

🍷 ジビエ MENU
鹿肉のロースト
.....800円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

15 ピストロ ラシエット

しっとりジューシーに焼き上がった信州産の鹿肉。是非ご賞味ください。

☎ 026-227-4005

📍 長野市上千歳町1177-1
平和2号館2F
☎ 11:30~15:00(L013:30)
17:30~23:00(L021:30)
📅 日曜、月曜に一度連休あり

🍷 ジビエ MENU
鹿も肉のロースト.....2400円(税込)
猪の赤ワイン煮.....2600円(税込)
(予約の際、お問い合わせください)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

16 マルベリーデリカテッセン&カフェ

鹿肉・猪肉を使ったノーセージのデザート他にも色々なメニューを毎日わりで用意しております。

☎ 026-223-8270

📍 長野市上千歳町1138-5
☎ 11:00~翌2:00
📅 水曜
📅 通年

🍷 ジビエ MENU
ジビエソーセージの盛り合わせ
.....1400円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

17 Kuland@

猪肉を赤ワイン、スパイス、ピネガーでマリネし、香味野菜とじっくり煮込みました。

☎ 026-219-3681

📍 長野市上千歳町1155-2
ハヤビル1F
☎ 11:30~13:30(L0)
18:00~21:30(L0)
日曜・18:00~21:00(L0)
📅 火曜(不定休有)

🍷 ジビエ MENU
信州産猪のラグー.....1600円(税込)
ジビエの入荷状況により色々なメニューを提供。

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

18 食堂ししとう 長野市役所店

8階からの夜景を見ながら話せるジビエ料理をご用意下さい。

☎ 026-228-6852

📍 長野市緑町1613
長野市役所第一庁舎8階
☎ 11:00~14:00
17:00~21:30
📅 土、日曜、祝日

🍷 ジビエ MENU
信州わかほジビエ4点セット
.....1500円(税込)
※生シメ(中)・鹿肉(大)1份のみご利用可

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

19 千曲荘

自慢の「ボタン」鍋をはじめ、鹿肉・猪肉料理をご提供しています。

☎ 026-282-2031

📍 長野市若穂内8299
☎ ご予約にて承ります
📅 通年

🍷 ジビエ MENU
牡丹鍋(2人前).....2300円(税込)
鹿ステーキ.....1800円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

20 ピザ&珈琲の店 ねこぼテラス

地元のジビエを使った石窯で焼く絶品のジビエピザ。

☎ 026-285-0282

📍 長野市若穂保科1745-1
☎ 11:00~17:00(L016:30)
📅 木曜
📅 通年

🍷 ジビエ MENU
ジビエピッツ(サラダ・ドリンク付き)
.....1500円(税込)

📄 11/15~2/15
📍 MAP →

21 リストランテ フローリア



低温でじっくり火入れし、しっとり仕上げた鹿肉と信州の季節野菜をお楽しみください。
026-214-3446
長野市篠ノ井片瀬4-7
11:30~14:00 (LO)
18:00~20:30 (LO)
月曜&不定休
提供期間 11/15~2/15

22 季節料理 和喜多



低温調理でじっくりとやわらかく仕上げた鹿肉のつまをたっぷり味わってください。
0269-22-5127
中野市中央1-10-4
17:00~22:30
月曜
提供期間 11/15~2/15

23 麺屋 風月



豚肩ロースのチャーシューは、醤油ダレに浸けて煮込みしっとり味わってください。
0269-38-0230
中野市吉田9-12
11:00~14:30
17:30~20:00 (LO19:45)
火曜
提供期間 11/15~11/25

24 ワレもこウ



豚肉の滋味を活かして食べやすいワレに仕上げました。大人も子供も楽しめる一品。
0269-67-8022
飯山市南町13-5
11:00~14:00
17:30~22:00 (LO21:30)
火曜・日曜の夜
提供期間 11/15~2/15

25 旬菜料理はたの



ジビエの加工にも携わる店主が、自ら選ぶ良質な肉のみを使用した冬季限定コース。
0269-67-0393
飯山市旭644
11:30~14:30 (LO13:30)
17:30~21:30 (LO20:00)
不定休
提供期間 11/15~2/15

26 洋食 ぼむ



飯山産豚の肉と飯山産玉ねぎ、人参、伝統野菜の常盤コボウをトマトで煮込みました。
0269-62-0113
飯山市飯山1702-1
11:30~14:00
17:00~20:00
水曜
提供期間 11/15~2/15

27 はすあふあーむ&ワイナリーshop&Café@上田柳町店



気軽に長野ワインを飲みながら、美味しいジビエ料理を楽しめます。
0268-75-0450
上田市中央4-7-34
10:00~18:00
夏季(4月~11月)水曜日
冬季(12月~3月)火・水曜日
提供期間 11/15~2/15

28 焼肉の家マルコポーロ 上田店



鹿肉ロース焼肉は素材そのものを味わえる薄塩、ハープなどシンプルに味わってください。
0268-24-8177
上田市常田3-15-52
11:15~23:00 (LO22:00)
ランチは17:00 (LO)
12月31日
提供期間 11/15~2/15

29 からあげ専門店 チキチキ(上田店・塩尻店)



からあげはまだまだ進化。ガシアルにジビエを味わえます。
070-4064-8787
上田店/上田市常田2-12-18イオン上田店2F
塩尻店/塩尻市広野村1688-1塩尻店502A店
上田店 10:00~22:00 (LO21:30)
塩尻店 10:00~20:00
なし
提供期間 通年

30 中華レストラン 竹とんぼ



漬物製法に着目した揚げ相漬の鹿肉。肉は柔らかく、旨味が凝縮。
0267-51-5151
佐久市八幡705
11:00~13:30
17:00~21:00 (LO)
水曜
提供期間 11/15~2/15

31 プレストンコート ユカワタン



贅を尽くした王様のジビエ。ワインとのリアージュで堪能するディナーです。
050-5282-2267
北佐久郡軽井沢町星野
17:30~
(宿泊以外の方の利用OK)
提供期間 12/1~1/6

32 軽井沢ベジエ



野菜とジビエ肉を中心に「ヘルシーでおいしい」気軽に味わえるジビエランチ!
0267-41-6939
北佐久郡軽井沢町軽井沢東18-4-1
11:30~14:00 (LO)
18:00~21:00 (LO)
木曜(臨時、冬季休業あり)
提供期間 11/15~2/15

33 PachaMaMa



低温で時間をかけて仕上げたロース鹿と自家栽培野菜の共演をお楽しみください。
0267-78-1018
南佐久郡相模木村4392-1
11:00~17:00
ディナー予約制
月曜
提供期間 11/15~2/15

34 西条温泉 とくら



西条温泉とらの新名物ダムカレー。鹿肉、地元野菜とグリーンカレーでイメージしました。
0263-66-2114
東筑摩郡筑北村西条3443
11:30~14:00
17:30~20:00
日曜・祝日
提供期間 通年

35 鹿ジビエと手作り定食カイザー



ジビエマスターが丁寧に仕込んだ鹿肉料理を常時提供しています。
0261-85-0788
大町市大町1851
大糸タイムズビル1階
11:15~13:30 (LO)
17:00~19:30 (LO)
月曜
提供期間 通年

36 農園カフェ ラビット



じっくりとしたカレー味が食欲をそそぎます。ボリュームのある鹿肉料理の一品です。
0261-85-2120
大町市大町8295-48
中山高原
11:00~15:00
(4月1日~11月30日)
火曜
提供期間 11/15~11/30

37 シュタンベルク



素材感を生かした美味しく食べやすいジビエの加工品です。
090-8842-1172
北安曇郡池田町池田778
(キッチン販売のため出店休みの休日に準ずる)
提供期間 11/15~2/15

38 ロティスリー ル・ボヌール



鹿肉ロース本来の美味しさを地味野菜と半熟卵のサラダでお楽しみください。
0263-50-8541
安曇野市堤金鳥川2338-2
11:30~14:00 (LO13:30)
17:30~22:00 (LO21:00)
月曜・日曜夜、他不定休
提供期間 11/15~2/15

39 卵屋



信州ジビエをこよなく愛するオーナーが作る逸品!甘〜い松本一本ネギがアクセントです。
0263-36-2544
松本市中央1-2-12
高島ビル1階
17:30~22:00
日曜・祝日
提供期間 11/15~2/15

40 ロースト&グリルレストラン レストロリン



食材の宝庫・信州。旬にこだわり、その食材が最も美味しい時に提供しています。
0263-32-8911
松本市中央2-20-2 3F
11:00~15:00
17:00~22:00
月曜・第1、第3日曜
提供期間 11/15~2/15

41 イタリアンレストラン ミラノ・サローネ



トマトソースとじっくり煮込んだ鹿肉の旨みをお楽しみください。
0266-56-3203
諏訪市中洲5723-3
諏訪ふれあい広場
11:00~22:30 (21:30LO)
(お盆、年末年始は営業時間変更あり)
火曜
提供期間 11/15~2/15

42 飲食処 ばんや



ジビエ料理は、「お話し料理」地酒とジビエを楽しむ居酒屋。
0266-57-0713
諏訪市大手2-1-4
大津屋ビル1F
17:00~23:30 (LO 22:30)
日曜
提供期間 通年

43 カントリーレストラン 匠亭



最高級の鹿肉ロースを真空低温調理で柔らかく仕上げたステーキ。
0266-73-4862
茅野市金沢2139-1
12:00~14:00
18:00~20:00
火曜・水曜
提供期間 11/15~2/15

44 レストラン かぶと



鹿肉ロースのみを使用した和風のステーキです。地産の鹿肉をお召し上がりください。
0266-62-5073
諏訪郡富士見町寄土屋1892
11:30~14:30 (LO)
17:00~20:30 (LO)
水曜(祝日は営業)
提供期間 11/15~2/15

45 割烹 青葉



割烹料理店にていたく創作ジビエ。ジビエ料理は予約制です。
0265-85-2344
上伊那郡愛宕村大田切4745-1
11:00~15:00
17:00~21:00
水曜
提供期間 11/15~2/15

46 道の駅「歌舞伎の里大鹿」おい葉



大鹿村で採れた鹿肉や塩を使った大鹿村でしか食べられない料理!
0265-39-2844
下伊那郡大鹿村大字大河原390番
10:00~20:00
火曜
提供期間 通年

47 西洋割烹 吉祥寺



ジビエ料理は、「お話し料理」地酒とジビエを楽しむ居酒屋。
0265-53-5497
飯田市黒中平1995-29
11:30~14:00 (LO)
17:30~21:00 (LO)
不定休
提供期間 11/15~2/15

48 長屋門 葉はら



肉本来の美味しさを味わえる焼肉店。鹿肉を備長炭で炙り、柚子胡椒で味わう逸品です。
0265-48-0829
飯田市松尾新井6814-1
11:30~14:00 (LO)
17:30~21:00 (LO)
水曜・木曜ランチ
提供期間 11/15~2/15

49 Les enfants gâtés



鹿肉を干して燻製にし、ドライフルーツ&ナッツで食感をリズムを加えています。
03-3476-2929
東京都渋谷区猿楽町2-3
火~金 11:30~14:00 (LO)
17:30~21:00 (LO)
土・日 12:00~14:00 (LO)
18:00~21:30 (LO)
月曜(祝日の場合は翌日)
提供期間 11/15~2/15

50 海山和酒 なるたか



鹿肉を干して燻製にし、ドライフルーツ&ナッツで食感をリズムを加えています。
03-5844-6775
東京都文京区本郷1-15-2 三澤ビル1階
16:30~23:00 (LO)
日曜、年末年始
提供期間 11/15~2/15