

## 信州ジビエ食べ歩き 飲食店

【県内 27 店舗】

H29. 11. 10 現在

|       | 店舗名・お問合せ先                                                                | 提供期間                      | 提供メニューの一例                                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 佐久    | ダイニングルーム ポーセジュール<br>軽井沢町 ザ・プリンス軽井沢<br>☎ 0267-41-1111                     | 11/17<br>～11/19           | ジビエフェア ディナーコース 16,000 円                                                       |
|       | All Day Dining Karuizawa Grill<br>軽井沢町 軽井沢プリンスホテル イースト<br>☎ 0267-41-1111 |                           | ジビエのパテ・ド・カンパーニュ 1,200 円<br>イノシシ肉と栗の軽い煮込み 3,000 円<br>鹿肉のロースト ポアブレードソース 3,000 円 |
|       | 星のや軽井沢<br>軽井沢町軽井沢星野<br>☎ 0570-073-066                                    | 12/1<br>～2/28             | <b>要予約</b><br>鹿節薫るジビエおでん 13,000 円<br>(宿泊のインルームダイニングメニュー)                      |
|       | 星野リゾート<br>プレストンコート ユカワタン<br>☎ 050-5282-2267                              | 12/16<br>～1/8             | <b>要予約</b><br>特別料理「王様のジビエ」 23,000 円<br>(冬のディナーは「焚き火アペロ」でスタート)                 |
|       | マジカメンテ ビバッコ<br>軽井沢町軽井沢 1323-1387<br>☎ 0267-46-8917                       | 11/15<br>～2/15            | <b>要問</b><br>季節のジビエ料理                                                         |
| 上田    | からあげ専門店 チキチキ<br>上田市常田 2-12-18<br>上田イオン 2F フードコート内                        |                           | 信州鹿肉揚げせんべい 550 円 ①                                                            |
| 諏訪    | イタリアンレストラン ミラノ・サローネ<br>諏訪市中洲 5723-3 諏訪ふれあい広場<br>☎ 0266-56-3203           |                           | 鹿肉のラグーパスタ 1,480 円 ①                                                           |
|       | カントリーレストラン 匠亭<br>茅野市金沢 2149<br>☎ 0266-73-4862                            |                           | 鹿肉のステーキ 2,100 円 ①<br>鹿肉のカレー 1,050 円 ①                                         |
| 南信州   | 西洋割烹 吉祥寺<br>飯田市鼎中平 195-29<br>☎ 0265-53-5497                              |                           | <b>要問</b><br>鹿肉のハンバーグセット(スープ・パン) 1,300 円                                      |
|       | 長門屋 楽はら<br>飯田市松尾新井 6814-1<br>☎ 0265-48-0829                              |                           | <b>要問</b><br>本州しか肉の味ばらめ(から揚げ・昼のみ)<br>夜は焼肉、ジビエを楽しめます 一皿 1,000 円                |
| 松本    | 卯屋<br>松本市中央 1-2-12 高島ビル 1F<br>☎ 0263-36-2544                             |                           | 鹿竜田陶板焼 780 円 ①                                                                |
|       | 西条温泉とくら<br>筑北村西条 3443<br>☎ 0263-66-2114                                  |                           | とくらダムカレー 1,000 円 ①                                                            |
| 北アルプス | 農園カフェ ラビット<br>大町市大町 8295-48<br>☎ 080-1065-1627                           | 11/15<br>～11/30<br>(冬期休業) | 鹿肉のスープカレー 1,500 円 ①<br>鹿肉ソーセージとポークサルシャッチャ 1,500 円 ①                           |
|       | カイザー<br>大町市大町 1851 大糸タイムスビル 1F<br>☎ 0261-85-0788                         | 11/15<br>～2/15            | 鹿ステーキ 2,200 円 ①                                                               |
| 長野    | カフェレストラン アイリス<br>長野市 ホテルメトロポリタン長野<br>☎ 026-291-7016                      |                           | 信州ジビエ鹿カレー 1,850 円 ①                                                           |
|       | 中国料理 皇華<br>長野市 ホテルメトロポリタン長野<br>☎ 026-291-7064                            |                           | 美味彩ランチ 2,480 円 ①                                                              |
|       | リストランテ フローリア<br>長野市篠ノ井杵淵 48-7<br>☎ 026-214-3446                          |                           | <b>要問</b><br>信州ジビエ 鹿ロースのロースト 2,900 円 ①                                        |

|    | 店舗名・お問合せ先                                                           | 提供期間           | 提供メニューの一例                                                  |
|----|---------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------|
| 長野 | <b>居酒屋 鶴亀</b><br>長野市鶴賀南千歳町 876-13<br>☎ 026-228-9003                 | 11/15<br>～2/15 | 鹿のロースト 840 円 ①<br>鹿の焼き餃子 525 円 ①<br>猪の唐揚げネギ柚子ポン酢和え 715 円 ① |
|    | <b>おもてなしイタリアン 和伊ん</b><br>長野市南長野南石堂町 1421<br>☎ 026-225-6786          |                | 鹿肉ハンバーグ 赤ワインソース 980 円 ①                                    |
|    | <b>明治亭 長野駅店</b><br>長野駅ビル MIDORI 3F (レストラン街)<br>☎ 026-219-1180       |                | 鹿肉ソースかつ丼 (数量限定) 1,750 円                                    |
|    | <b>Kuland 2</b><br>長野市上千歳町 1155-2 ハヤシビル 1F<br>☎ 026-219-3681        |                | <b>要問</b><br>信州産猪のラグー カヴァテッリ 1,600 円 ①                     |
|    | <b>パールエトラットリア ピュルンゴ</b><br>長野市南千歳 1-7-12 フロムワン B1<br>☎ 026-217-5660 |                | <b>要問</b><br>高山村産 鹿肉のロースト 2,200 円 ①                        |
|    | <b>酒然 みちのか</b><br>長野市新田町 1474 美松ビル 1F<br>☎ 026-227-7775             |                | 鹿肉の味噌唐揚げ 720 円 ①                                           |
|    | <b>Baccara (バカラ)</b><br>長野市南長野北石堂町 1450-1<br>☎ 026-217-7404         |                | 鹿肉のロースト サラダ仕立て 800 円 ①                                     |
|    | <b>ワイナリーレストラン サンクゼール</b><br>飯綱町芋川 1260<br>☎ 026-253-8002            |                | <b>要予約</b><br>信州産鹿ロースの炭火焼き 4,200 円                         |
| 北信 | <b>ぽむ</b><br>飯山市飯山 1702-1<br>☎ 0269-62-0113                         |                | 猪のシチュー 1,500 円 ①                                           |
|    | <b>旬菜料理 はたの</b><br>飯山市旭 644<br>☎ 0269-67-0393                       |                | <b>要予約</b><br>ぼたん鍋コース 6,000 円                              |

## 【県外 5 店舗】

H29. 11. 10 現在

|    | 店舗名・お問合せ先                                                               | 提供期間            | 提供メニューの一例                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------|
| 東京 | <b>A ta gueule (アタゴール)</b><br>東京都江東区木場 3-19-8<br>☎ 03-5809-9799         | 11/15<br>～2/15  | <b>要問</b><br>日替わりメニューでジビエを提供                      |
|    | <b>Les enfants gates (レザンファンギンテ)</b><br>東京都渋谷区猿楽町 2-3<br>☎ 03-3476-2929 |                 | <b>要問</b><br>軽く燻製した信州鹿とフォアグラのテリーヌ<br>3,240 円 ①    |
|    | <b>トラットリア・セレーノ</b><br>東京都板橋区大山東町 52-14<br>☎ 03-5834-7755                | 11/15<br>～12/19 | <b>要問</b><br>信州鹿のアニョロッティ 鹿のコンソメに浮かべて<br>1,500 円 ① |
|    | <b>海山和酒 なるたか</b><br>東京都文京区本郷 1-15-2 三澤ビル<br>☎ 03-5844-6775              | 11/15<br>～2/15  | 鹿肉のロースト 972 円 ①                                   |
| 愛知 | <b>ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ</b><br>愛知県名古屋市中千種区高見 2-9-17<br>☎ 052-759-5030      |                 | <b>要問</b><br>季節のジビエ料理                             |

※ ①表示のメニューは消費税を含んでいます。表示がないメニューには消費税、サービス料は含まれていません。



# 肉

&

ボージョレー・ヌーボー  
**Night**

at しまんりよ小路

11.16(木) → 11.18(土)

オープニングイベントは16日だけ!

## ● 各店自慢の肉料理を楽しもう!!

各店オリジナルの肉料理をご用意してお待ちしております。  
※価格・提供品については店舗により異なります。

## ● 樽詰めボージョレー・ヌーボーを楽しもう!

貴重な樽詰めボージョレー・ヌーボーを、お楽しみいただけます。  
サービス券で1杯サービス、またはチケットで購入することができます。

## ● オープニングイベントで乾杯!

11.16(木) 17:00 しまんりよ小路内ファミリーマート駐車場  
樽詰めボージョレー・ヌーボーで、解禁を一緒に祝いましょう!!  
乾杯は単品購入でも可能です! いのしし汁もあるよ!

【チケット購入】 参加店舗にて

【お問い合わせ】 酒然みちのか 026-227-7775 担当 藤沢

【協力】 信州ジビエ研究会

 しまんりよ小路

<http://shimanryokai.jp>

ザ・プリンス 軽井沢 / 軽井沢プリンスホテル イースト

# 信州ジビエフェア

期間 | 2017年11月17日(金)▶19日(日)

ヨーロッパで古くから高級食材として大事にされ、日本でも注目を集めているジビエ。  
豊かな自然の中で育まれた信州ジビエは低カロリー、高タンパク質で鉄分を多く含み、多くの人に楽しまれています。  
冬の味覚、信州ジビエをプリンスホテルのシェフの技でお楽しみください。



ジビエフェアディナーコース ¥16,000



ア・ラ・カルト

お食事前のアミューズブーシュ/信州サーモンの甘エビ包みにキャビアを乗せて/茸と牛肉のタルト仕立て生ハムの薄片を添えて/カリフラワーのブルテに帆立貝のボワレからすみパウダーを振って/グラニテ/鹿の背肉のロティ クネブラ添え カシスのソース/ガトーショコラ 和菓のモンブラン飾り 抹茶アイス添え/食後のお飲みものとミニアルディーズ



ザ・プリンス 軽井沢  
ダイニングルーム ボーセジュール

ディナー営業時間  
5:30P.M.~9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

ジビエのパテ・ド・カンパーニュ ¥1,200

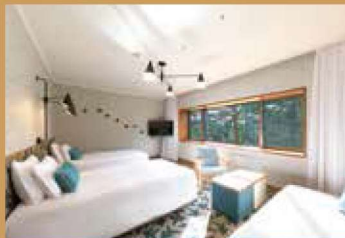
長野県産 イノシシ肉と栗の軽い煮込み ¥3,000

長野県産 鹿肉のロースト ポアブラッドソース ¥3,000



軽井沢プリンスホテル イースト  
All Day Dining Karuizawa Grill

販売時間  
11:00A.M.~8:30P.M. (ラストオーダー)



## 軽井沢プリンスホテル イースト ジビエディナー付きご宿泊プラン

期間:2017年11月20日(月)~2018年2月28日(水)まで  
料金:¥29,050より(2名1室利用時1名さま料金)

部屋タイプ:軽井沢プリンスホテル イースト フォレストツインルーム

※料金には1名さまの1泊室料、夕食、朝食、消費税、サービス料が含まれております。  
※温泉施設「フォレスト ホット スプリング」は営業時間内に何度でもご利用いただけます。  
(入湯税1名さま150円を別途頂戴いたします。)

※表記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※写真はイメージです。※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

お問合せ  
ご予約

ザ・プリンス 軽井沢 TEL: 0267-42-1112  
軽井沢プリンスホテル TEL: 0267-42-1111  
〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢

プリンスブランド  
リゾート軽井沢  
公式



軽井沢  
プリンスホテル  
公式



協力:長野県/「おいしい信州ふ〜ど(風土)」を食べよう!育てよう!地産地消キャンペーン推進委員会事務局/信州ジビエ研究会

おいしい信州ふ〜ど(風土)

# ～信州魅力発見cafe～



信州を知る様々なゲストのトークを楽しむ「信州魅力発見cafe」。

連続企画の第3回目のゲストは、信州大学名誉教授で、長野県立歴史館長の笹本正治さんです。

笹本さんは信州大学で歴史や民俗の研究に取り組み、退官後も客観的な事実に基づいた歴史認識を広めようと、積極的に講座や著書などで発信に取り組まれています。

信州の「歴史」を研究者の目で長年に渡って見つめ、発信してきた笹本さんのトークと一緒に、信州ならではの魅力的な食材を使った軽食とワインを楽しみながら、信州の魅力を発見する旅にご案内します。

当日のトークテーマに合わせて  
**ジビエ料理**をご提供します

ハンター、自然育工房 岳 代表 竹内 清さん



日 時

2017. 11.21 火

12:00～13:15（開場 11:30）

会 場

銀座NAGANO 2F

中央区銀座5丁目6-5 NOCOビル  
☎ 03-6274-6015

定員等

先着 20名（20歳以上限定）

料金 2,000円（実費程度）

※ 事前の参加申し込みが必要です

主 催

長野県

〔鳥獣対策・ジビエ振興室〕  
〔信州ブランド推進室〕

信州ジビエ研究会

内 容

## ◆トークテーマ

肉食と諏訪の信仰

～日本人は肉を欲した～

## ◆ゲスト

笹本 正治さん

（信州大学名誉教授、長野県立歴史館長）

竹内 清さん

（ハンター、信州自然育工房 岳 代表）

## ◆ワイン2杯と軽食付き

※ ワインはソフトドリンクに変更可

※ 料金は当日受付でお支払いください

※ 会場に余裕がある場合は当日参加も可

参 加  
申 込 先

銀座NAGANO

☎ 03-6274-6015

WEB申込みは [コチラ](#) →



信州ジビエフェア



# ジビエ&クラフト for Xmas

2016年 12月18日(日) 10:00 ~ 15:00

長野駅東西自由通路イベントゾーン (在来線改札口前)

## 鹿革・鹿角製品販売



鹿皮を使ったバッグや小物入れ、名刺入れ、さらに鹿角を使った置物など素敵な製品の販売です。プレゼントにもぜひ！

## 鹿革クラフト体験



鹿皮を使ったキーホルダーなどのクラフト体験です。丁寧に指導しますので、どなたでもできます。(有料)

ステージイベント

## アルクマとじゃんけん大会！



© 長野県アルクマ

アルクマとじゃんけんして、賞品をゲットしよう！

## 信州ジビエの試食



写真はイメージです

鹿肉のジャッキーなどの試食(数に限りがございます。)

## パネル展示や製品などの展示



県内各地でジビエ振興に取り組む学校などの活動をパネル等で紹介します。

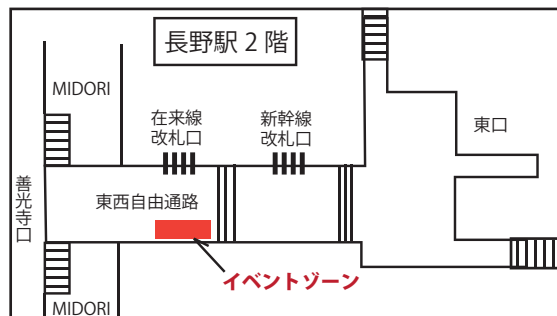


じゃんけん大会優勝者には、木の実のリースプレゼント

お問い合わせは 信州ジビエ研究会事務局  
(長野県庁鳥獣対策・ジビエ振興室内)

Tel 026-235-7273 Fax 026-235-7279 メール [shinshu.gibier@gmail.com](mailto:shinshu.gibier@gmail.com)

信州ジビエフェアについて、詳しくは [ジビエといえば信州](#) [検索](#)





信州ジビエフェア キックオフイベント



# 信州ジビエと NAGANO WINE のタベ



ホテルメトロポリタン長野が誇るジビエマイスターが創る珠玉の信州ジビエ料理と  
ワイン王子成澤篤人氏がセレクトした NAGANO WINE の素敵なマリアージュをお楽しみください。

日時

2016 年 **11** 月 **15** 日 (火) 午後 6 時～

会場

ホテルメトロポリタン長野



・和・洋・中 豪華な信州ジビエ料理 10 品 (予定)  
(ビュッフェスタイル)

・ワイン王子 成澤篤人氏がセレクトした  
NAGANO WINE 4 種類 (チケット制)

・ソフトドリンク飲み放題

● 参加料金 8,000 円 (税込)

● 申し込み方法 ・裏面申込書に記入の上、FAX(026-235-7279) で。  
・必要事項を記載の上メール (shinshu-gibier@outlook.jp) で。  
・お電話での申し込みは受け付けておりません。  
・料金は当日会場でお支払いください。  
・11 月 4 日 (金) 以降のキャンセルはお受けできません。

● 申込期限 2016 年 11 月 4 日 (金) ただし先着 100 名様で締め切らせていただきます。

● お問い合わせ 信州ジビエ研究会 (長野県庁鳥獣対策・ジビエ振興室内)  
電話 026-235-7273 メール shinshu.gibier@gmail.com

ジビエ料理 (予定)

鹿肉のローズ燻製風味 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ  
蒸し鹿肉と椎茸のマリネサラダ ナンプラー & マスタードソース  
鹿ロース肉のボワレ ノワイールソース  
鹿もも肉のシチュー ラップ包み  
鹿肉ミートローフ松の実、茸入りテリーヌ型焼き  
鹿のつくね団子入り根野菜たっぷり田舎汁  
鹿肉のハチミツ黒胡椒炒め  
鹿肉の腸詰め  
鹿肉の四川麻辣煮込み  
鹿肉の白麻婆豆腐

ビュッフェ  
スタイル



ワイン王子 成澤篤人

NAGANO WINE 応援団運営委員会代表  
(一社) 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ

主催 長野県

共催 東日本旅客鉄道株式会社 長野支社 株式会社ホテルメトロポリタン長野 信州ジビエ研究会

FAX 送付先 026-235-7279

メール送信先 shinshu-gibier@outlook.jp



2016 年 月 日

信州ジビエ研究会事務局 あて

## 信州ジビエと NAGANO WINE の夕べ 参加申込書

|            |       |
|------------|-------|
| 参加者御芳名     | (代表者) |
|            |       |
|            |       |
|            |       |
| 代表者御住所     |       |
| 代表者電話番号    |       |
| 代表者メールアドレス |       |

- 申し込み方法
- ・本申込書に記入の上、FAX(026-235-7279) まで。
  - ・または、必要事項を記載の上メール (shinshu-gibier@outlook.jp) で。
  - ・お電話での申し込みは受け付けておりません。

- その他
- ・ご記入いただきました情報は申込受付書の発送、緊急時の連絡等のみに使用し、その他の目的には一切使用いたしません。
  - ・参加費 (8,000 円) は当日会場受付でお支払いください。
  - ・飲酒を伴うイベントですのでお車での御来場はご遠慮ください。

申込期限 2016 年 11 月 4 日 (金) ただし先着 100 名様で締め切らせていただきます。