

当店
名物

当店自慢の信州和牛
5種を食べ比べてご賞味ください。

そだち五つ星ランチ

Deluxe 5-Type Assortment Lunch 信州和牛5種・ごはん・サラダ・スープ・小鉢・デザート付

2,590円(税込2,849円)

※写真はイメージです。仕入れ状況により内容は異なります。

ごはん
大盛無料

信州和牛 すき焼きランチ

Sukiyaki Lunch 信州和牛・ごはん・スープ・小鉢・デザート付

1,990円(税込2,189円)

●アレルギー特定原材料については添の者にお尋ねください。●生肉はよく加熱してお召し上がりください。
●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお米はすべて国産です。

全農
ZEN-NOH

長野の恵みをまるごと食す。

長野県のブランド黒毛和牛「信州和牛」や県産牛「信州アルプス牛」、
「信州ポーク」等県産自慢のお肉をご提供いたします。県産野菜や長野県産こしひかりと共に楽しみください。

和牛焼肉 信州そだち

信州和牛

JA長野県

全農



適切な飼育管理から生まれた

信州和牛 Shinshu Beef

信州の壮大な山々が育んだ水と豊かな自然環境のなか、生産農家のきめ細やかな飼育管理により、丹精こめて生産された信州が誇る黒毛和牛です。

牛

豚



信州ポーク Shinshu Pork

長野県内では年間約6万頭が生産されており、徹底した衛生管理のもと清潔な環境で飼育されている自慢の豚肉です。



長野県産こしひかり(水温熟成米)

Koshihikari Rice

長野県内の美味しいお米を水温領域で一定期間熟成することで、より一層美味しさが増したお米です。炊きあがりはもちろん、冷めてもつやがあり美味しくお召し上がりいただけます。

米



野菜

Vegetable

長野県は野菜摂取量・生産高が全国トップクラスであり、多種多様な野菜が生産されている農業県です。旬にこだわった自慢の県産野菜を存分にご賞味ください。

※季節や仕入れ状況により他県産の野菜や果物を使用する場合があります。

ランチメニュー

ごはん
大盛無料

ごはん・サラダ・スープ・小鉢・デザート付



定番

信州和牛焼肉ランチ (信州和牛3種)
Shinshu Beef Yakiniku Lunch

1,990円(税込2,189円)



おすすめ

そだち焼肉ランチ (信州和牛1種・国産牛2種)
Sodachi Yakiniku Lunch

1,690円(税込1,859円)



おすすめ焼肉ランチ (信州和牛1種・国産牛1種・信州ポーク1種)
Nagano Prefecture Yakiniku Lunch

1,390円(税込1,529円)

ランチ限定価格!! お得なプラス1品!



本日のおすすめ信州和牛
Recommended Shinshu Beef of the Day 500円(税込550円)



牛タン(輸入牛)
Salted Beef Tongue 400円(税込440円)



ごはんをミニビビンバに変更
Change to Mini Bibimbab + 450円(税込495円)

変更
できます



本日の国産ホルモン
Recommended Offal of the Day 300円(税込330円)



信州ポーク
Shinshu Pork 250円(税込275円)



スープを牛すじ入りスープに変更
Change to Beef Muscle Soup + 150円(税込165円)

変更
できます

サービスランチ Yakiniku of the Day Lunch

ごはん・サラダ・スープ・小鉢・デザート付

平日
数量
限定

1,190円(税込1,309円)



※写真はイメージです。仕入れ状況により内容は異なります。



信州そだち石焼ビビンバランチ
Stone Pot Bibimbab Lunch

1,090円(税込1,199円)



長野県産きのこたっぷりスンドゥブランチ
Mushroom Sundubu Lunch

1,090円(税込1,199円)

長野県産素材にこだわったタレでお肉をもっと美味しく!



焼肉のタレ
長野県産大豆を
使用した醤油で
信州和牛にぴったりのタレ



特製
フルーツタレ
長野県産りんごを
贅沢に使用した
そだち特製オリジナルタレ



安曇野産
わさび
サシが入ったお肉を
さっぱりと召し上がれる。
辛味が効いた安曇野産わさび

●アレルギー特定原材料については係の者にお尋ねください。●牛肉はよく加熱してお召し上がりください。
●掲載の写真はイメージです。●当店で使用しているお肉はすべて国産です。

全農
ZEN-NOH