



予約で味わう季節の山の幸

ジビエいづな



春は根曲がり竹やコゴミなどの山菜。夏は高原野菜。秋は山きのこ。季節ごとに山の幸を味わえる数々のオリジナル「らーめん」と、ジビエを使ったランチメニューなど。メニューは多々ありますが、出せるのは「今日あるものだけ」。

希望があれば、前日までに予約を入れるのが確実。日時に合わせて、必要な食材を揃えてくれます。



↑鹿ローストビーフのランチ。低温でゆっくり加熱された肉は、とても柔らか。ブルーベリーの甘めのソースが女性に好まれるそうです。



↑猪はさみカツにジビエカレーをかけた猪カツカレー。自営の「があたく農園」産の高原野菜もたっぷり、とてもボリュームがありました。

低カロリーで高たんぱくなジビエ

「ジビエ」は、狩猟で得た野生鳥獣の食肉を指すフランス語。捕獲から適切な処理を行えば臭みもなく美味しくいただくことができますが、精肉まで厳しい衛生管理をクリアするため手間がかかります。

鹿肉は脂肪が少ないヘルシーな食材。猪肉はしっかりした赤身の旨味を楽しめ、それぞれ人気があります。



店主の久保田 至さん

秋は「山きのこ鍋」がおすすめ

らーめんやランチのほか、希望に応じた鍋料理なども用意できます。ジビエに山菜、山きのこ、そして高原野菜、季節ごとに山の幸を堪能できる「ジビエいづな」は、電話で予約を。

営業日も電話でご確認ください。



ジビエと新鮮野菜が味わえる
ジビエいづな

飯綱高原大座法師池の北側
長野市上ヶ屋 2471-1526

電話 090-5202-4477(久保田)

みんなの笑顔と元気で地域社会に貢献する

イネ サンキュー ヨシ

0120-11-39-44

MOTTAINAI 倶楽部

あなたのまわりの MOTTAINAI 大募集!!

113944.jp 検索

