

アッサムおすすめの鍋料理

●地鶏のたたき鍋：1人前 **2,484円**⇒コテージプラン**1,940円**に割引

信州産健美鶏を使ったオリジナルの”たたき”を、野菜、きのこと一緒に豚骨スープの出汁で召し上がっていただく、お酒にもご飯にもよく合う鍋です。生中華麺も付きますので、野菜がたっぷりの”豚骨ラーメン”も召し上がれます。

●ピリ辛おぶっこ鍋：1人前 **2,484円**

信州の郷土料理で、信玄が甲州に持ち帰って”ほうとう”と呼ばれたともいわれています。味噌味がベースの出汁で野菜やきのこ、白馬豚、巾広の手打ちうどんを召し上がっていただきます。ピリ辛の味噌スープが冷えた身体を暖めてくれるイチオシの鍋です。

●そばだんご鍋：1人前 **2,808円**

甘口の醤油ベースの出汁で、信州産のそば粉を使ったそばだんご（そばがき）と野菜、きのこ、白馬豚などを召し上がっていただきます。さっくりとしたそばがきの味と白馬豚の旨みが出汁に良く合って箸が進む鍋です。具が少なくなってから、ご飯を入れて卵とじで召し上がるのも美味ですよ。

●白馬豚のすき焼き：1人前 **3,240円**

白馬育ちのSPF豚（無菌豚）”白馬豚”はたいへん良質で美味しい豚肉です。柔らかく甘味のある肩ロース肉をたっぷり（大人200g）ご用意しました。白菜、葱、舞茸、エノキダケ、もやしなど、信州野菜と一緒に楽しみください。お餅、ご飯、自家製野沢菜付。

●信州牛と白馬豚のすき焼き：1人前 **4,104円**

「白馬豚のすき焼き」と「信州牛すき焼き」の両方（各100g）をひとつ鍋で召し上がっていただく、贅沢プランです。白菜、葱、舞茸、エノキダケ、もやしなど、信州野菜と一緒に楽しみください。お餅、ご飯、自家製野沢菜付。

●信州牛すき焼き：1人前 **5,184円**

A5ランクの信州牛モモ肉をたっぷり（大人200g）召し上がっていただく美食プラン。甘味があって美味しい白菜、葱、舞茸、エノキダケなどの信州野菜もしっかり召し上がっていただきます。お餅、ご飯、自家製野沢菜付。