

地元を一度離れたからこそ
気付いた南信州の
素晴らしさを一皿に

出張シェフスペシャルコース
気軽に南信州堪能プラン
南信州ご当地鍋「吉鍋」プラン



南信州レストラン ろると 出張シェフとは――



地元で過ごしてきたからこそ分かる良さ。

1度地元を離れたからこそ分かる良さ。

それぞれを経験したからこそ

気づき、伝えられるものがあります。

昼夜で寒暖差の激しい南信州では本来の味が濃い作物が育ちます。

それを食べて育つ動物達もまた例外ではありません。

そんな素晴らしい食材を県内外の方々に知ってもらいたい。

そんな思いで保育園からの幼なじみとはじめたのがこの

「南信州レストラン ろると」

そしてこの度その素晴らしさをお店を飛び出し国内外の
たくさんの方々に広めたいと

「出張シェフ」のサービスを始めました。

ご自宅やご宿泊先、ご指定の施設にうかがい

お客様の目の前で調理し

出来たてをご提供いたします。

この南信州で育った素晴らしい食材をぜひご堪能ください。

アレルギーや苦手な食材等ございましたら

ご予約時にお申し付けください。

まずは問い合わせフォームまたは

InstagramのDMにてお気軽にご相談ください。

ご予約の際は2週間前までにご連絡をお願いいたします。

出張場所や日時によってはサービスを

ご提供出来ない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

-月曜、日曜日定休-



出張シェフ スペシャルコース

自然栽培された新鮮なお野菜をはじめ
南信州牛、天龍鮎、天龍峡黒豚等
南信州をお料理で楽しめるコースです。

「とある日のお品書き」

全7～9品

松川産 桃のスープ

伊那谷名物 馬刺し
阿智村 玄米麴味噌-有機野菜

天龍鮎-梅-きゅうり

南信州牛-喬木村ブルーベリー

信州蕎麦

有精卵-龍ノ穂

12,000円(込)

*あくまでメニューはほんの一例です。
仕入れ状況、季節により内容はおおきく変わります。

気軽に 南信州堪能プラン



／カジュアルに南信州を堪能できるプランです。／

皆さまでひとつのお料理を
取り分けていただく
大皿料理でのご提供になります。

「とある日のお品書き」

全7品

伊那谷名物 馬刺し

天竜サーモンのカルパッチョ

自然栽培野菜のバーニャカウダ

信州産キノコのアヒージョ

天龍峡黒豚のローストポーク

遠山郷 鹿肉のラグーパスタ

ドルチェ

6,000円(込)

*あくまでメニューはほんの一例です。

仕入れ状況、季節により変わります。

南信州ご当地鍋 「吉鍋」プラン



吉鍋とは－
南信州の特産品である高野豆腐や
野沢菜漬けを使い信州味噌ベースの
ご当地鍋です。

キノコやホルモン、豚肉も入って
心も身体も温まります。

「お品書き」

新鮮野菜のサラダ

伊那谷名物 馬刺し

天龍峡黒豚のローストポーク

吉鍋

※－信州蕎麦

5,000円(込)

*あくまでメニューは一例です。

仕入れ状況や季節により
変わることがあります。