

全席数304席

団体様用昼食

石井味噌

信州・石井味噌

木桶で造る蔵元のこだわり
信州三年味噌

創業慶応四年の味噌蔵で味わう
信州三年味噌の**絶品豚汁御膳**

生きた酵母で育った味噌だから、その味わい深さは他で味わえない感動の逸品です。



松本城 1,600円 税込

蔵元三年味噌の豚汁、押寿司、味噌焼おにぎり、野沢菜おやき、味噌漬け、焼き豆腐、味噌アイスのデザート



上高地 2,200円 税込

蔵元三年味噌の豚汁、押寿司、味噌焼おにぎり、野沢菜おやき、味噌漬け、味噌田楽(豆腐、こんにゃく、玉子)味噌アイスのデザート、信州手打ちそば、サラダ



美ヶ原 2,700円 税込

国産牛味噌焼タジン鍋、蔵元三年味噌の豚汁、野沢菜おやき、味噌焼おにぎり、味噌漬け、味噌田楽(豆腐、こんにゃく、玉子)味噌アイスのデザート、信州手打ちそば、サラダ



北アルプス 1,100円 税込

蔵元三年味噌の豚汁、ご飯、焼豆腐、味噌漬け、サラダ、味噌アイスのデザート

ご飯を変更
できます



味噌焼おにぎり・野沢菜おやき
1,400円 税込

※メニュー写真(データ)はメールでお送りする事も出来ます。

※メニューの内容は一部変更になることもございます。

電話ご予約 **0120-141-302**

創業慶応四年 信州三年味噌

信州の味噌蔵・石井味噌

〒390-0813 松本市埋橋1-8-1

Tel. 0263-32-0534(代) Fax. 0263-36-3033

■ 松本城より10分 ■ 無料大駐車場(バス8台)

MAP 裏面に地図がございます。



豆腐



蔵カフェ

蔵元の庭園を眺めながら
ごゆっくりお食事を、
お楽しみ下さい。

- 豆腐 46席(庭付き個室)
- 蔵カフェ 54席
- ホール 60席
- 座敷・下屋 52席(庭付き個室)
- 蔵2階 92席



ホール