

全席数265席

団体様用昼食

石井味噌

信州の名物お昼

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

※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。



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

※メニューの内容は一部変更になることもございます。

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

電話ご予約

0120-141-302

完全予約制

2日前までにご予約
下さい。

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。



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。

- ホール 66席
- 座敷 52席(庭付き個室)
- 蔵2階 92席
- 蔵カフェ 55席

※全てイス、テーブル席です。
(ホール小上がり8席のみ座敷)

