

信州豚三昧食べ比べ

お好みの
お召上がり方で
食べ比べ

しゃぶしゃぶ鍋御膳
すき焼き鍋御膳

味の違いをお楽しみください

信州オレイン豚

オレイン酸を豊富に含み
まろやかな脂の甘味が特徴です。

信州白馬豚

柔らかな肉質と適度な脂が入った
ジューシーさが特徴です。

信州太郎ポーク

際立つ甘味とモチモチの
食感が特徴です。



すき焼き鍋御膳 (先付・刺身は夜席のみ)



しゃぶしゃぶ鍋御膳 (先付・刺身は夜席のみ)

昼席 3,500 円 夜席 4,000 円

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ホテル ブエナビスタ

<http://www.buena-vista.co.jp/>

@hotelbuenavista hotelbuenavista
ホテルブエナビスタ ホテルブエナビスタ

5F

料亭
深志楼
FUKASHIRO

ご予約・お問合せ

0263-37-0515

Lunch 11:30 - 14:30 L.O.13:30

Dinner 17:30 - 22:00 L.O.20:30

※月曜日定休、祝祭日は営業いたします。

6月30日(土)まで