

Suwa Gibier

要予約

1 オーベルジュ・エスポワール

ランチコース
8,250円、10,450円(税込、別途サービス料10%)

ディナーコース
14,850円、18,150円(税込、別途サービス料10%)



信州産鹿肉のプロシエット



蓼科高原の自然に囲まれたオーベルジュ。春夏秋冬の季節の食材を使い、オーナー・藤木シェフが最も力を注ぐ食材のジビエのラインナップは圧巻。野生の肉質を見極め、調理された料理は、ジビエファンを唸らせること必至。地下セラーにストックされたワインは希少な銘柄や信州産等2,500本を超える。店舗は落ち着いた静かな雰囲気、ゆっくりとワインと料理を楽しめる。

オーベルジュ・エスポワール

長野県茅野市北山5513-142

電話 0266-67-4250

営業時間 12:00~13:30LO 17:45~19:00LO

定休日 木曜定休※週1回不定休あり、2月中旬~3月中旬休業

地元高原野菜

セロリ、トマト、人参、カブ、ブロッコリー、カリフラワー、ピーマン、イタリアンパセリ、チャービル、ティル、セロリラヴ、リーフレタス など

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊
※常時2銘柄 (季節によって変動します)

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

エイトビークスブルーイング、オレイユド・ジャ



Instagram



website



常時可

2 ろばた焼き あら磯 岡谷本店

鹿肉の甘酢あんかけ
1,200円(税込)



創業40年で地産地消、手作りを理念に四季を通じて地元の山で採れる山菜、きのこ、鹿、猪、熊肉を提供。鹿肉の唐揚げ、鹿猪メンチカツ、鹿肉の甘酢あんかけ、信州みそ鹿、信州みそ鍋三種（鹿、猪、熊）など、信州の地酒とジビエ料理があり、「信州」をまるごと堪能できる。

ろばた焼き あら磯 岡谷本店

長野県岡谷市本町3-10-2

電話 0266-23-5265

営業時間 17:30~23:00

定休日 日曜日

ろばた焼き あら磯 諏訪店

諏訪市大手1-14-5 諏訪シティーホテル成田屋1F

0266-55-3812

地元高原野菜

基本的に自家栽培・契約農家の野菜を使用

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



website



Suwa Gibier

要予約

3 信州バーベキュー協会

鹿肉の燻し焼きバーベキュースタイル

お一人様7,700円(税込)

※コース料理となります。詳細はお問い合わせください。



BBQのプロによる出張料理ケータリングサービス
別荘・個人宅での少人数のパーティーから、企業・団体など
数十名規模の懇親会など塊肉を目の前でグリルするアメリカ
ンBBQをメインに前菜やスープから始まるコース料理を提供
する出張グルメBBQが好評。その他、アーティストやアイドル
のロケ現場ケータリングなどでは県外からの招致も多く、さ
まざまなシーンで信州食材とそのおいしさを発信している。

信州バーベキュー協会 (I'S BASECAMP BBQ)

事務局:長野県岡谷市南宮2-5-9

電話 0266-24-2391

URL www.is-club.co.jp



Instagram



website

🌿 地元高原野菜

基本的に地元野菜を使用

🍷 地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

🍷 地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

エイトビークスブルーイング



4 中央自動車道諏訪湖サービスエリア（下り線）
レストラン「湖彩」

猪カレー
2,180円(税込)
鹿カレー
2,030円(税込)

※2025年1月の価格です。仕入れ状況等により価格は変更いたします。



諏訪湖サービスエリアは標高が高く眺望が良いため、日本夜景遺産に認定されていて、また、エリア内に温泉がある全国でも珍しい施設。その中に位置するレストラン湖彩では、馬刺し・信州サーモン・地元野菜など、「信州」をコンセプトにしたメニューを創作。その一環のジビエカレー（鹿・猪）は、ジビエ初心者にも食べやすいように焼チーズカレーとなっている。

中央自動車道諏訪湖サービスエリア（下り線）
レストラン「湖彩」

長野県岡谷市湊方久保435

電話 0266-53-2323

営業時間 11:00~21:00

オーダーストップ20:30

定休日 なし

🌿 地元高原野菜

ていざナス、糸萱かぼちゃ など

🍷 地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

🍷🍺 地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし

※高速道路のため、お酒は提供していません。



website



5 二十四節氣 神楽

要予約

鹿肉の七福味噌漬け
2,530円(税込)



信濃國一之宮、諏訪大社。二社四宮ある大社の下社・秋宮の門前に店を構える。できうる限り地元信州産の素材にこだわり、店名の「二十四節氣」にも表される季節感と郷土料理の持つ伝統に裏打ちされた味を元に、古き良き味を今様に提供している。その時その場でしか味わえない信州の風土が慈しんで育てた味を、五感で堪能できる。

二十四節氣 神楽

長野県下諏訪町立町3571

電話 0266-78-8868

営業時間 [ランチ] 金曜日 11:30~14:00

土・日曜日 11:00~14:00

[ディナー] ご予約のみ

定休日 [ランチ] 月~木曜日 [ディナー] 水曜日

地元高原野菜

基本的に地元野菜を使用

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイア菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



Instagram



website



常時可

6 八島山荘

鹿井
1,500円~(税込)



八島山荘は八島湿原駐車場に隣接した好立地の場所で、宿泊・食堂・売店を営む。気軽にジビエを味わいながら、四季折々の八島湿原をも堪能することができる。目の前には雄大な鷲ヶ峰がそびえ、八島ヶ池に映る朝日に始まり、日中は可憐な花々や大自然を満喫、夕暮れは赤く染まる雄大な山々、そして夜は満天の星空と、一日を通して移ろいゆく表情も楽しみたい。

八島山荘

長野県下諏訪町東俣八島湿原10618

電話 0266-58-5357

営業時間 オフシーズン 8:30~17:00

ハイシーズン 8:00~18:00

営業期間 4月下旬~11月中旬

定休日 不定休(天候の悪い日) 冬期間(11月中旬~4月中旬)

地元高原野菜

ゴボウ など

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

ムギクラブブルーイング



Instagram



website



常時可

7 飲食処 ばんや

馬鹿(バカ)セット
1,848円(税込)



にぎやかなオープンキッチンが魅力の居酒屋。地元で獲れた鹿肉を使ったジビエ料理と創作料理が自慢です。丁寧に下処理された鹿肉は臭みがなく、旨みが口いっぱいに広がります。また、諏訪・茅野・岡谷9蔵すべての地酒が堪能できます。

飲食処 ばんや

長野県諏訪市大手2-1-8 K'sビル1F

電話 0266-57-0713

営業時間 月~木 17:00~22:30 金、土17:00~23:00

定休日 日曜日

地元高原野菜

アスパラ ※季節により仕入れは変わります。

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



Instagram



website



Suwa Gibier

要予約

8 NAUGHTY (ノーティー)

鹿肉のインボルティニー〜山の香りを包んで〜
1,650円〜(税込)



自然派ワイン、国産クラフトビールを扱うカジュアルレストランをコンセプトに、イタリアンをベースにした地産地消の旬な食材を使ったメニューを創作。グラスワインも常時10種類以上の用意があり、料理に合わせたワインも楽しめる。

NAUGHTY (ノーティー)

長野県諏訪市四賀赤沼1806-2

電話 070-1553-5800

営業時間 11:30~14:00(ランチ要予約)

17:30~22:00

定休日 火・水曜日

地元高原野菜

基本的に全て地元野菜を使用

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

ムギクラブレーイング、エイトビークスブルーイング、オレイユ・ド・シャ



Instagram



website



Suwa Gibier

9 宴屋 とんぼ

要予約

鹿肉焼き
1,298円(税込)



「おいしい料理はおいしい食材からしか作れない」をモットーに、地元の食材をふんだんに使用しているが、より良い素材であれば他の地方の素材であっても良い方を優先して使用しているとのこと。牛タン塩焼、黒毛和牛もつ鍋等に人気が集まる。しっとりと焼き上げた厚切り極上ロースチャーシューなど他の店ではお目にかかれない逸品。

宴屋 とんぼ

長野県諏訪市大手2-9-5
電話 0266-53-4800
営業時間 17:15~23:00
定休日 月曜日



Instagram



website

地元高原野菜

地元生産者より仕入れ



地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊



地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



常時可

10 Aquavitae (アクアヴィーテ)

鹿(すじ) カレー
1,100円(税込)



隠れ家のような空間で、1人でもグループでもゆっくりとした時間を楽しめるお店。日本酒、焼酎、ワイン、リキュール、カクテルなどの豊富な種類のお酒、50種類以上のノンアルコールドリンク、手づくり料理を揃えている。ジビエ料理もカレー、ステーキ、パスタなどが楽しめる。

Aquavitae (アクアヴィーテ)

長野県諏訪市末広5-10 2F

電話 080-7757-4649

営業時間 18:00~24:00

定休日 無休

地元高原野菜

セロリ、トマト など

※季節により仕入れは変わります。

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



website



Suwa Gibier

常時可

11 チェルビアットカフェ

シカタコライス
960円(税込)



狩猟歴8年の店主が、一頭の鹿を丸ごと使い切ることをモットーに、ジビエ料理を提供しています。フレンチやイタリアンの経験を生かし、鹿肉の旨みを最大限に引き出す調理法を追求。お子様からご年配の方まで、幅広い層のお客様に楽しんでいただけます。また、県内各地でキッチンカーによる鹿肉料理の提供も行っています。

チェルビアットカフェ

長野県茅野市米沢13-3

電話 0266-78-7558

営業時間 11:30~17:00

定休日 不定休



Instagram



website

🌿 地元高原野菜

季節により地元野菜使用

🍷 地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

🍷 地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



要予約

12 本田食堂

鹿の赤ワインラグースパゲッティ
1,600円(税込)



信州の豊かな自然が育んだ食材を、こだわりの創作料理で味わえるお店。鹿肉の赤ワインラグースパゲッティは、肉本来の旨みが凝縮された一皿。カウンター席で、シェフとの会話も弾み、アットホームな雰囲気の中で食事を楽しめます。

本田食堂

長野県諏訪郡下諏訪町広瀬町5382

電話 080-8729-6671

営業時間 11:30~14:00 18:00~22:00

定休日 日・月・火曜日のランチ



Instagram



website

地元高原野菜

基本的に地元野菜

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

エイトビークスブルーイング



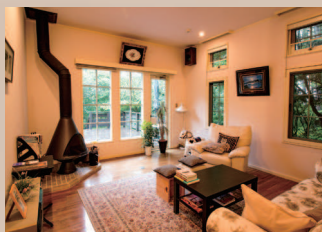
要予約

13 たてしなの小さな家

コース料理
4,000円～(税込)



鹿のパイ包み焼き



蓼科中央高原の豊かな自然の中で、こだわりのジビエ料理が楽しめるB&B(ペンション)。自慢の「鹿のパイ包み焼き」は鹿肉の旨みを最大限に引き出した一品。地元の新鮮な野菜を使った洋風料理も豊富に揃っています。木々に囲まれたテラスで、美しい自然を眺めながらゆったりとした時間を過ごせそうだ。

たてしなの小さな家

長野県茅野市北山5522-448
蓼科ビレッジ滝見平145

電話 0266-78-3937

営業時間 [ペンションチェックイン] 15:00
[チェックアウト] 10:00

定休日なし

🌿 地元高原野菜

基本的に地元野菜を使用

🍷 地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊
※要予約

🍷 地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



Instagram



website



要予約

14 カントリーレストラン 匠亭

鹿肉ハンターステーキセット
2,750円(税込)



信州ジビエを気軽に楽しめるお店。地元の猟師が捕獲した新鮮な鹿、猪、熊を、猟師でもあるオーナーシェフが調理。「鹿肉ハンターステーキ」は、選び抜かれた鹿ロース肉を柔らかく仕上げ、2種類の赤ワインを使ったキノコのソースが、食欲をそそります。丸太の壁や板張りの床、まるで猟師の山小屋のような温かみのある空間で、大自然の恵みを味わえます。

カントリーレストラン 匠亭

長野県茅野市金沢2149

電話 0266-73-4862

営業時間 11:00~14:00 17:30~20:00

定休日 月~金曜日(土・日・祝日営業)



Instagram



website

地元高原野菜

キャベツ、キュウリ、トマト、パセリ など
※夏季に使用

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



Suwa Gibier

常時可

15 レストラン かぶと

鹿肉のステーキ
ロース 1,980円 ヒレ 2,280円(ともに税込)



国道20号線富士見地区に位置し、創業は国道が砂利道であった頃に遡る。郊外型の食事処で、ハンバーグステーキ、ビーフステーキ、ナポリタン、鉄板焼などが人気のメニュー。ジビエはシカ肉のステーキ2品が用意されている。



website

レストラン かぶと

長野県富士見町富士見1892

電話 0266-62-5073

営業時間 11:30~15:00 17:00~20:30

定休日 木曜日

地元高原野菜

トマト、レタス、キャベツ など

地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



要予約

16 KenKen レストラン

下諏訪産鹿挽肉とチーズの包み焼き
1,200円(税込)



信州の豊かな自然が育んだ鹿肉を、帝国ホテルで腕を磨いたシェフがフレンチの技法で調理。[下諏訪産鹿挽肉とチーズの包み焼き]は、端肉をミンチにして利用することでリーズナブルな値段で提供。「高価ではない高級な料理」がコンセプトの店内は明るくカジュアルな雰囲気で調理を見ながら過ごせます。

KenKen レストラン (ケンケンレストラン)

長野県諏訪郡下諏訪町5379-2

電話 090-2673-6447

営業時間 12:00~15:00 (13:00 LO) 18:00~22:00

定休日 火曜日ディナー/水曜日/木曜日ランチ



Instagram



website

🌿 地元高原野菜

産直に並ぶ野菜を毎週仕入に行く。

野菜全般:伊那 アスパラ:諏訪 ゴボウ、長芋:山形村など

🍷 地酒取扱い銘柄

神渡 高天 御湖鶴 舞姫 麗人 本金 横笛 真澄 ダイヤ菊

🍷 地元産ワイン・ビール取扱い銘柄

なし



※掲載情報は変わる場合があります。事前のご確認をお願いします。