



手打ちそば かぐら



シカ肉をそば屋でいただく

鹿肉の唐揚げ あんかけ鍋 (二八そば 1600円、十割そば 2000円)

かぐらはランチタイムのみ営業する手打ちそば店。事前予約でいただけるシカ肉料理は、自慢の出汁が決め手。「鹿肉の唐揚げ あんかけ鍋」は、そばとそばの実入りご飯がセットでついでくる。



〒187-0001 上田市五加262-1
☎0268-39-8809
営業11時15分～14時
※土、日曜、祝日20台 ☎不可



中華レストラン 竹とんぼ



シカ肉を中華料理で味わおう

鹿肉粕漬け柔らかロースト (時価)

竹とんぼは、メニューにカロリーや塩分、野菜量が表示されている「健康応援レストラン」。事前予約でシカ肉料理も味わえる。「鹿肉粕漬け柔らかロースト」は、信州の漬物宝庫に着目し、抜け粕の再利用を考えて創作。粕に漬けることで、シカ肉を更に柔らかく、旨みを凝縮。

〒187-0001 佐久市八幡705 ☎0267-51-5151
営業11～13時30分L.O. 17～21時L.O.
※水曜、月1回不定期火曜 ☎20台 ☎不可



軽井沢ベジビエ

ジビエ肉を新鮮野菜とともに味わおう
ベジエバーグサンド (700円)

おもろい響きの店名は、ベジタブルとジビエを合わせた造語。野菜とジビエ肉を中心に「ヘルシーでおいしい」をモットーに、気軽に味わえるサンドからコース料理までメニューは豊富。



〒187-0001 北佐久郡軽井沢町軽井沢東184-1
☎0267-41-6939 営業夏季：11～15時
30分L.O. 17時30分～22時L.O. 冬季：
11時30分～14時L.O. 18～21時L.O.
(変動あり) ※木曜 (臨時、冬季休業あり)
☎あり ☎可



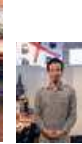
Bar e Trattoria Piu Lungo

バーエトラットリア ピュルンゴ

夜も更けて一杯のみながら鹿ロースト

高山村 鹿肉のロースト (2200円)

オーナーシェフの長崎晃さんは、イタリア各地を巡り地元食材をふんだんに使う姿勢に触れ、オープン当初からその姿勢にない、長野の地元食材を使った料理を提供し続けている。



〒187-0001 長野市南千歳1-7-12 フロムワンB1
☎026-217-5660
営業11時30分～14時L.O. 18～21時L.O.
※日曜、第2月曜 ☎なし ☎不可



おもてなしイタリアン 和伊ん

気軽に食べて美味しいのが一番

鹿肉のローストサラダ仕立て (980円)

当日いただいたメニューは、フライパンで表面を焼いてからオーブンで仕上げる。「信州産鹿肉のハンバーグ 赤ワインソース」と話すのは、おもてなしイタリアンと伊んのオーナーシェフ・滝口 誠さん。



〒187-0001 長野市南石堂町1421 三福ビル2階
☎026-225-6786
営業11時30分～14時、17時30分～24時 定不定 ☎なし ☎可



信州くらうど

信州のジビエとお酒を

気軽に味わえる特産品店

鹿肉スティック (820円)

MIDORI 長野の信州おみやげ参道「ORAOH」内にある「信州くらうど」。ジビエコーナーには、缶詰や乾物を中心にシカ、イノシシなどの肉加工品が揃う。



〒187-0001 長野市南千歳1-22-6 MIDORI長野2階
☎026-219-6139 営業9～20時
※MIDORI長野の定休日に準ずる
☎MIDORI長野の提携先を利用 ☎可



Ristorante Floria リストランテ フローリア

シカ肉の個性を生かした

味わいが楽しめるイタリア料理店

鹿ロースト肉のロースト (1900円)

オーナーシェフの小林諭史さんは狩猟免許を所持し、肉を仕入れている山肉プロジェクトの猟師仲間と共にシカを仕留める時もあるそう。鹿肉のポロネーゼスパゲティ (1500円) はお子さんでも食べやすく工夫。



〒187-0001 長野市篠ノ井竹淵48-7
☎026-214-3446
営業11時30分～14時L.O. 18時～20時30分L.O. 毎月曜 (祝日の場合は営業、火曜休業) ☎16台 ☎不可

信州ジビエを食べに行こう。

信州の地は、古くから森や山に暮らす鳥獣を恵みとしていただけてきました。それは山国ならではの食文化であり、息づいてきたのです。信州産のニホンジカは、カルシウムや鉄を多く含み、繊細な風味を持っています。「ジビエ」の名のもとに、信州にはその大切な山の恵みを、メニューに取り込み提供しているお店がたくさんあります。シェフや料理人の方々も、*信州ジビエマイスター。制度を利用し、マイスターのいる店として活躍。さまざまな取り組みをしているお店をご紹介します。

*信州ジビエは時期により、取り扱っていないこともあります。あらかじめお電話等でご確認ください。



ジビエキャラクター
じびえモン



居酒屋 鶴亀

一人では難しいかもしれないでも、
しまんりよ会というチームなら

鹿の和風シチュー (624円)、鹿のロースト (907円)

鶴亀のジビエメニューは鍋を除くと全て1000円以下、それも「ジビエの入門編」として楽しんでもらえたら」という心意気。



〒187-0001 長野市鶴賀南千歳町876-13 ホエム街2F
☎026-228-9003 営業月～木曜17～23時
30分L.O. フード22時30分 ドリンク23時、
金土曜17～24時L.O. フード22時45分
ドリンク23時15分 ※祝祭日などの特別営業日は異なる場合があります。 休日曜 (月曜が祝日の場合月曜休み) ☎なし ☎可



Baccarà バカラ

夜も更けて一杯のみながら鹿ロースト

鹿肉のローストサラダ仕立て (800円)

バカラの鹿肉のローストは、やわらかくて、クセを極限に抑えながら、もうひとつ食べたいと思わせる味が前菜感覚でいただける。ワインを取材時は合わせたが、甘いカクテルやもちろんビールにも合う、フレッシュなタイプ。



〒187-0001 長野市南長野北石堂町1450-1
☎026-217-7404
営業月～木、日、祝17～24時 (金土祝前日は～翌1時)
※休日曜 ☎なし ☎可



串揚げ 只今

長野しまんりよ会での縁で

誕生した一品料理

猪の角煮 (990円)

長野駅からほど近い、しまんりよ小路。「串揚げ只今」ではイノシシ肉を扱った「猪の角煮 (990円)」3日間の工程を経て、提供される。お酒に合う甘い濃いめの味づけ。独特の香りはなく、舌に脂が残らずさっぱりといただける。



〒187-0001 長野市南千歳町865 登喜ビル1階
☎026-223-2312
営業17時～22時30分 休日曜 (日、月曜連休の場合は月曜) ☎なし ☎可



酒然みちのか

カジュアル居酒屋で気軽にジビエ

アナグマの塩鍋 (900円)

酒然みちのかの「アナグマの塩鍋」。オーナーの藤沢岳さんは、店のあるしまんりよ小路で、ジビエ振興に携わっているひとり。シカはもちろんのこと、仕入れ先のひとつ、高山村の山肉プロジェクトから声がかかるたびに、色々なジビエ料理へと幅を広げている。



〒187-0001 長野市新田町1474 美松ビル1階
☎026-227-7775
営業17～24時 (金、土曜は～翌1時)
※月曜 ☎なし ☎可



ごとく亭 長野駅前店

年中楽しめるジビエの世界

ジビエ飲み焼き (980円)

JR長野駅から徒歩5分。年間を通してジビエ料理がいただける店。10年以上前から信州産ジビエをメニューに取り込んだ先達。ジビエの飲み焼きは、シカ・イノシシそして地鶏 (ハヤブサ) の3種類がセット。お肉の下に長ネギと味噌。それを笹の上でみそ焼きにする滋味深い味わい。英語のメニューを完備。

〒187-0001 長野市南千歳1-12-1 大成アパルスビルB1F
☎026-223-2282
営業17～23時
※休日曜 ☎なし ☎可



イタリアンレストランミラノ・サローネ

諏訪ならではの鹿肉を届ける13年の思い出が実る
鹿肉のラグーパスタ (1480円)

中央道諏訪ICから約7分、諏訪ふれあい広場に立つイタリアンレストラン ミラノ・サローネ。3世代家族全員が訪れても、それぞれが楽しめる味を提供。敷地内にはレストランウェディング、和食レストラン、生活雑貨、グルメデリバリーなどの店舗が集まる。同店で鹿肉をメニューに取り入れようと奔走したのが、母体である株式会社太田屋 諏訪ふれあい広場事業部の千田淳さん。13年ほど前から鹿肉を中心に系列店舗のお通しやサイドメニューで提供し、お客様の反応を見ながら試行錯誤を重ねてきた。

ミラノ・サローネのメニューに登場できたのは、山肉の処理加工をする山崎商店との出会い。ジビエ肉は、携わった人たちのそれぞれの肉に対する仕事の質がダイレクトに伝わるという。現在は、黒板メニューだが、今後はグランドメニューに据えられる。鹿肉をひと口噛むと、丁寧な仕事とはこのことか。と、頬がゆるむ。



〒266-56-3203 諏訪市中洲5723-3 新六斗橋そば 諏訪ふれあい広場
0266-56-3203 11～23時(22L) 休なし(お盆、年末年始は営業時間変更あり。予めご了承ください)

レストラン かぶと

洋食店が手がけるジビエ料理
日本鹿肉のステーキ (1940円)

2014年春から提供しているこの一品は、茅野市で匠亭を経営する猟師、青木さんから仕入れたシカ肉の背ロースを使用。クルマミと和風ソースでさっぱりといただける。



〒266-62-5073 茅野市富士見町富士見1892
0266-62-5073 11時30分～14時30分
LO、17～20時30分LO
休木曜(祝日は営業) P10台 C不可



ロティスリー レストラン+8

地元の新鮮なジビエを味わえる
フランス料理店

松本産キジバトのロースト (2800円)
オーナーシェフの小林昌和さんは狩猟免許を取得し、この冬で2シーズン目。今回のメニューも自ら捕らえたキジバトを使用。なかなか食べる機会はないキジバト。美味しくいただけるこの時期にぜひ味を確かめたい。

〒322-27 松本城大手門駐車場北棟1階
0263-32-8911 11時30分～13時30分LO、
17～21時30分LO
休月曜、第3日曜 休なし C可



DINING BAR NOMDOS

ダイニング バー ノンド

日本酒とシカ肉を共に味わえる
フランス料理店

信州産 鹿肉のロティエー ベリーソース (1380円)
オーナーシェフの宮城弘治さんは、フランスでも人気が高い日本酒を積極的に取り入れている。選りすぐりの日本酒と共いただけるジビエ料理はシカのロース肉。赤ワインと数種類のベリーで作られたソースは、程よくベリーの粒があり、美味。

〒263-36-7739 松本市中央1-27-15 ロワール中央1階
0263-36-7739 17時30分～23時(金曜、土曜、祝日は24時) 休月曜、第3火曜
休なし C可



肴屋 ごん太

諏訪地方の地酒と共に味わうシカ肉料理

諏訪産 鹿はつ肉串 (2本310円)、鹿もも肉串 (2本520円)
創業時からの名物「とんかつ」でも有名。諏訪地方の地酒も豊富に取り揃えており、ここで味わえるシカ肉は、串焼き。中でもシカの心臓・ハツの串焼きは希少部位ゆえに不定期入荷のため、贅沢な一品。

〒266-53-6447 諏訪市大手1-15-1
0266-53-6447 17～23時、
日曜・祝日: 17～21時30分
休不定 P3台 C可



飲食処 ばんや

居酒屋で味わう「お諏訪料理」の一品

信州名物 馬・鹿(ばか)セット (1280円)
地元の常連さんや観光客で賑わう居酒屋。店長の箕島宏祐さんを中心に活気あるスタッフが対応するばんやでは、「お諏訪料理」と題したさまざまな料理の中でシカ肉を提供している。

〒266-57-0713 諏訪市大手2-1-4 大津屋ビル1階
0266-57-0713 17～23時30分LO
休日曜 休土曜に有料駐車場あり(2時間までサービス券を提供) C可



農園カフェ ラビット

自家製無農薬野菜を使用した地元産ジビエ料理

スパイシーなしシカ肉スープカレー、鹿肉ソーセージとポークサルシッチャ (各1500円)
大町市にある「農園カフェ ラビット」は、2011年3月にオープン。店主は、地元の精肉施設「美麻ジビエ工房」の関係者でもあり地産地消に徹底したジビエ料理を提供している。料理で使用する鹿肉は自ら狩猟し、「美麻ジビエ工房」で解体・加工したもの。素材の味を大切に、化学調味料を一切使用せずに自家製の旬な野菜をつかった料理は、長野の自然の恵みを味わうことができる。オススメのジビエメニューは、シカ肉スープカレー、シカ肉ソーセージのホットドック、シカ肉ラグーアラブオロネーゼ、そして日替わりジビエメニュー。大地の味がじんわりと伝わってくる。児玉さんならではの味。



ビストロ メゾンド ソラマメ

庶民派フレンチ店のシカ肉料理

美麻鹿のスマークロースト (1950円)
入荷次第で「本日のメニュー」として提供するジビエ料理がある。「美麻鹿のスマークロースト」も、シカ肉を見定めて調理した一品。丁寧に火入れされたシカ肉は、とてもみずみずしく柔らかい。ソースを付けるとさわやかさが加わり旨みが増す。ぜひ体感を。

〒261-85-2523 北安曇郡松川村緑町15-6
0261-85-2523 11時30分～14時LO、18～21時
LO 休月曜、日曜ディナー(不定あり)
P6台 C不可



三俣山荘

北アルプスの絶景で
ジビエしぐれ煮をお土産に
ジビエしぐれ煮

北アルプスの最奥部、黒部源流の稜線上、鷲羽岳と三俣連華岳の鞍部に位置する三俣山荘。お土産用に開発の「三俣山荘オリジナルジビエしぐれ煮」。家に帰っても山荘の気配を思い出せる逸品。

〒261-85-0788 北安曇郡市穂高有明5718-116
(三俣山荘事務所)
0263-83-5735 11月1日～10月15日の宿泊まで
1泊2食/9500円、素泊/5500円など



〒261-85-0788 大町市大町829-48 中山高原
080-1065-1627 4月1日～11月30日(11～15時)
休火曜(イベントのため休む場合あり)



岳栄館

ジビエと白馬ガレットのコラボで
新しい魅力を開拓

「はくばの豚のすき焼き鹿肉添え」、「ジビエときのこのガレット」など
岳栄館で使うシカ肉は、大鹿村の「ヘルシーミート大鹿」からブロック肉で仕入れている。ジビエ料理は現在、宿泊客に夕食で提供しているが、ゆくゆくはランチで提供したいと考えている。



〒261-72-2378 北安曇郡白馬村北城八方5296-2
0261-72-2378 0261-72-7325 1泊2食付き8200円～(税込、入湯料150円別)



カイザー

大盛りの有名店でいただくシカ肉料理

鹿ステーキ定食 (2080円)
カイザーでは大盛りと並べて「名物」と掲げるシカ肉料理がある。シカ肉は地元的美麻産を使用。「鹿ステーキ定食」の醤油ベースのソースは、ごはんがどんどん進む味付けとなっている。1日6食限定の「黒部ダムカレー」のメンチカツもシカ肉。



〒261-85-0788 大町市大町南町1851
0261-85-0788 11時15分～13時30分LO、17時
30分～19時30分LO
休月曜 P6台 C不可



長屋門 葉はら

ながやもん くわはら

夜も更けて一杯の
みながら鹿ロースト
高山村 鹿肉のロースト
(2200円)

オーナーシェフの長崎晃さんは、イタリア各地を巡り地元の食材をふんだんに使う姿勢に触れ、オープン当初からその姿勢にない、長野の地元食材を使った料理を提供し続けている。



信 飯田市松尾新井 6814-1
☎0265-48-0829
営業11時30分～14時LO、17時30分～21時LO 囲水曜、木曜ランチ
P15台 C不可



西洋割烹 吉祥寺

お箸で気軽にシカ肉料理
市田柿とフォアグラを詰めた鹿肉のロースト
(コース 3000円)

1998年2月にオープンし、自家農園や契約農家で採れたみずみずしい野菜をふんだんに使用したリーズナブルなフレンチを提供し続けて早19年。コース料理でいただける南信州特産の市田柿を使ったメニューは逸品。



信 飯田市栗中平 1996-29
☎0265-53-5497
営業11時30分～14時LO、17時30分～21時LO
席不定 P10台 C不可



オーベルジュ エスポワール

信州のレストランでジビエを当たり前にした店

鹿肉のスープカレー、鹿肉ソーセージとボークサルシッチャ (コース)

「レストランは、文化を伝える場である」という藤木シェフ。県内各地の生産者のもとを訪ね、食材にまつわる歴史やエピソードを解き放ち、誰もが感動する一皿に昇華してみせる。生産者の信頼あるつながりから、冬場には伝統野菜の凍み大根や「室」で保存されるキャベツや白菜なども使う。力強い味ながら、柔らかに深い余韻を残すジビエ料理の数々。ワインと一緒に、冬ならではの味が楽しめる。



信 茅野市北山蓼科中央高原 ☎0266-67-4250
営業12～14時LO、18～20時LO
休木曜、月1回水曜、3月第3～4週
P15台 C可

2017年4月下旬から登場

MIDORI 長野『明治亭』信州産シカ肉ソースかつ丼

明治亭は、ソースカツ丼の本場・駒ヶ根市の老舗店で、全国的にもその名を知られている。2017年の大型連休頃から登場するのが、*信州産シカ肉ソースかつ丼。観光客の方のお土産に、地元の方はテイクアウトでいただける。また、同ビル3階の「おごっこダイニング」では、限定販売で*信州産シカ肉ソースかつ丼&信州豚ヒレカツ丼の2種盛り。という豪華な組み合わせも登場する。

問 / 026-219-1180
(明治亭長野駅お弁当ショップ MIDORI 2F)



長野駅2階
テイクアウトお
弁当ショップ



味の決め手のソースは、駒ヶ根「四季処 明治亭」の職人が生み出した逸品。
レストラン用鹿肉ソースかつ丼



テイクアウト用鹿肉かつ丼弁当



割烹 青葉

割烹料理店で
いただく創作ジビエ
鹿肉のコース料理
(2000円～)

割烹 青葉はお城が目印の日本料理店。地元産のジビエ料理は予約制で通年提供しているが、鹿肉だけでなく、地域食材にこだわった地産地消のコース料理も好評。平日はお得なランチ・バイキングでどんぶりや麺類に、煮物や天ぷら、茶碗蒸しと、メニューが豊富。



信 上伊那郡宮田村 4745-1
☎0265-85-2344
営業11～15時、17～21時
休水曜



カントリーレストラン 匠亭

多様な食し方を提案する猟師の店

鹿肉のステーキ (2100円)

オーナーが猟師のライセンスを持ち、仲間とともにハケ岳や入笠山で仕留めてきた鹿や猪を併設の施設でさばいてくれる店。おすすめはコーヒートとサラダ付きの鹿肉のカレー (1050円) や鹿肉のステーキ、鹿肉の串焼き (980円) など。鹿肉の缶詰や燻製、ジャッキーのほか生肉の販売もはじめた(値段は要問合せ)。缶詰は味噌味と、実サンショウが入った醤油味の2種。燻製やジャッキーは酒肴にうってつけだ。新しい信州のお土産にもいい。鹿肉ジャッキーはJR長野駅、軽井沢駅、上諏訪駅、松本駅のNewdaysでも購入できる。



信 茅野市金沢 2149 ☎0266-73-4862
営業12～14時、18～22時(冬季は～21時LO)
休火曜 P5台 C不可

信州 *Gibier* を食べに *Tokyo* へ

信州の鹿肉に惚れ込んで、*ここから仕入れるシカ肉ならば。と、絶大な信用を寄せるシェフたち。
世界中から集まる美食家のまち。信州ジビエが世界へ発信される玄関口・Tokyo。
信州産の食材とのかけはしにも。ジビエを食べに Tokyo へ出かけませんか。



住 東京都渋谷区猿楽町2-3
☎03-3476-2929
営12～14時30分(LO)、
18～21時30分(LO)
休月曜(祝日の場合は翌日)
☎可 ☎可

Les enfants gâtés レザンファンギヤテ

軽く燻製にした信州鹿とフォアグラのテリーヌ (3240円)



店内はシックで落ち着いた装いのインテリアでまとめられている

ALBERATA アルペラータ

信州鹿もも肉ステーキとすね肉のグーラッシュ (1944円)

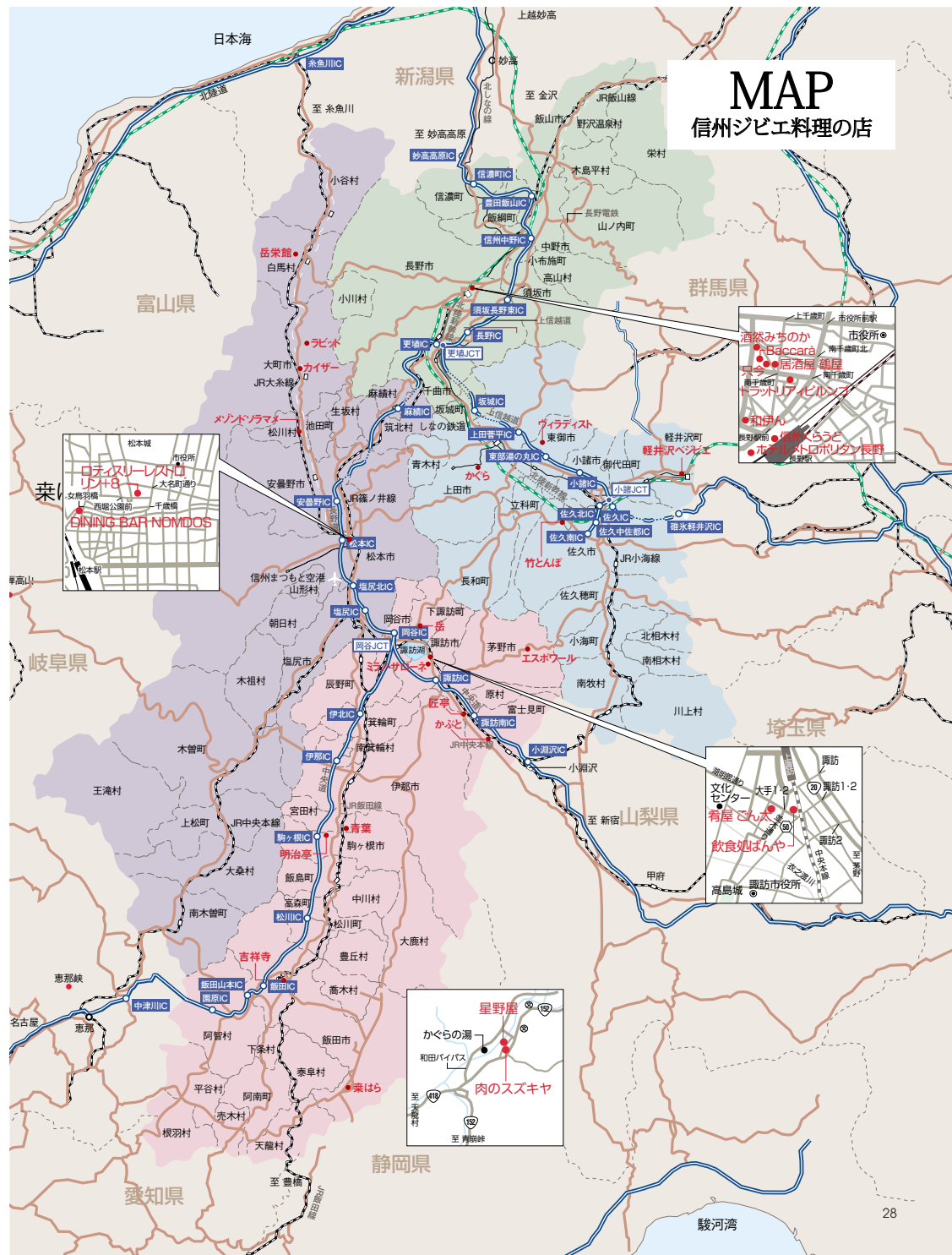


信州鹿もも肉ステーキとすね肉のグーラッシュ

11時30分～15時(全ての
 曜日13時30分LO)
 18～23時(21時30分LO、
 土日祝は21時LO)
 休月曜・第1火曜・火曜のランチ
 可



一軒家のような空間。アットホームな雰囲気です。ゆったりと食事を楽しめる。





かいざんわしゅ 海山和酒 なるたか

信州産の山の幸をふんだんに扱う
居酒屋で味わえる信州産鹿肉
鹿肉のロースト (972円)
水道橋駅から徒歩10分にある居酒屋。信州産の食材を直送しており、それらを多岐に渡りお客様へ提供している。売れ筋メニューのひとつである鹿肉のローストは南信州から直送した臭みがなく柔らかな鹿肉を使用。都内一の品揃えを誇る信州の地酒とともに味わおう。



店主の阿久津 貴秀さん
〒100-0001 東京都千代田区本郷1-15-2 三澤ビル1階
☎03-5844-6775
営業16時30分～23時LO
※日曜、年末年始 〆なし 〇可

Maison Premiere メゾン プルミエール

恵比寿の名店で夏・冬ふたつの信州産鹿肉を堪能

夏鹿のロースト 路の臺の焦がしバター、新玉ねぎの二種のソース、冬鹿のロースト 母のソースとフォアグラのポワレと共に黒胡椒風味のソースをアクセントに(各3780円)

グランシェフであるアルマン・アルナル氏が作りあげるブルミエールな空間とお料理がコンセプト。日本国内の生産者さんを訪ね野菜をベースに美しい料理を松本達也シェフが手がける。プレートは「にがみ」「酸味」とのマリアージュを大切に仕上げた逸品。



〒106-0032 東京都目黒区中目黒1-1-29
☎03-5724-4122 営業8～11時(ランチ 要予約)、11時30分～14時(ランチ)、18～22時(ディナー) 〆不定 〆あり 〇可

トラットリア セレーノ

小さなイタリア料理店でワインと共に味わう
大鹿村産の鹿肉

大鹿村直送! 信州鹿のアニョロッティ 鹿のコンソメにうかべて (1500円)
大山駅からほど近いイタリア料理店。メニューはすべて日替わりとなっており、その日に入荷した食材からオーナーシェフの古賀義規さんが組み立てる。季節に合わせて全国から直送される食材のなかに、大鹿村産の鹿肉がある。シニアソムリエもあり、約100種のワインから鹿肉に合わせたワインをセレクトしてくれる。



一枚板のカウンターや古材を利用した落ち着いた店内
〒100-0001 東京都千代田区本郷1-15-2 三澤ビル1階 ☎03-5844-6775
営業12～13時、18～22時(完全予約制) 〆日曜 〆なし 〇可



オリент急行の食堂車に居るような雰囲気



A ta gueule アタゴール

「日本版オリент急行」のなかでいただくジビエ料理

日本人で唯一オリент急行のシェフを務めた経歴を持つオーナーシェフの曾村謙司さんは、木場駅から徒歩3分の場所で、かつて「日本版オリент急行」と謳われた特別車両を内装に使用したフレンチレストランを営んでいる。オリент急行に因んだ各国のエッセンスを加えた独創性あふれる料理の数々のなか、ジビエ料理がある。なかでも冬季限定品として、下諏訪町の「自然工房 岳」から仕入れた鹿肉を存分に堪能できる。



〒130-0045 東京都江東区木場3-19-8
☎03-5809-9799
営業11時30分～13時30分LO、17時30分～21時30分LO
〆火曜 〆なし 〇可