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いてきました。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しょう。

ジビエキャラクター
じびえモン

※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。

居酒屋 鶴亀

一人では難しいかもしれないでも、しまんりょ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。

住 長野市鶴賀南千歳町876-13 ポエム街2F
☎026-228-9003　営 月～木曜日17～23時30分（L.O. フード22時30分　ドリンク23時）、金・土曜日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あり。　休 日曜日（月曜が祝日の場合月曜休み）　P なし　C 可

串揚げ 只今

長野しまんりょ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、しまんりょ小路。「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。お酒に合う甘辛い濃いめの味つけ。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。

住 長野市南千歳町865 登喜和ビル1階
☎026-223-2312
営 17時～22時30分　休 日曜（日、月曜連休の場合は月曜）　P なし　C 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、フレシキブルなタイプ。

住 長野市南長野北石堂町1450-1
☎026-217-7404
営 月～木・日、祝17～24時（金土祝前日は～翌1時）
休 日曜　P なし　C 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、店のあるしまんりょ小路で、ジビエ振興に携わる中のひとり。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。

住 長野市新田町1474 美松ビル1階
☎026-227-7775
営 17～24時（金、土曜は～翌1時）
休 月曜　P なし　C 可

ごとく亭 長野駅前店

年中楽しめるジビエの世界

ジビエ笹みそ焼き（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。ジビエの笹みそ焼きは、シカ・イノシシそして地鶏（ハーブ鶏）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。

住 長野市南千歳1-12-1 大成アビナスビルB1F
☎026-223-2282
営 17～23時
休 なし　P なし　C 可

手打ちそば かぐら

信州ジビエマイスター

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てくる。

住 上田市五加262-1
☎0268-39-8809
営 11時15分～14時
休 土、日曜　P 20台　C 不可

中華レストラン 竹とんぼ

信州ジビエマイスター

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。

住 佐久市八幡705　☎0267-51-5151
営 11～13時30分LO、17～21時LO
休 水曜、月1回不定期火曜　P 20台　C 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

ベジビエバーグサンド（700円）

おもしろい響きの店名は、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。

住 北佐久郡軽井沢町軽井沢東184－1
☎0267-41-6939　営 夏季：11～15時30分LO、17時30分～22時LO、冬季：11時30分～14時LO、18～21時LO（変動あり）　休 木曜（臨時、冬季休業あり）
P あり　C 可

Bar e Trattoria Piu Lungo

バールエ トラットリア ピュルンゴ

イタリア郷土料理店で気軽に味わえるボリューム満点のシカ肉

高山村 鹿肉のロースト（2200円）

オーナーシェフの長﨑晃さんは、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らい、長野の地元食材を使った料理を提供し続けている。

信州ジビエマイスター

住 長野市南千歳1-7-12 フロムワンB1
☎026-217-5660
営 11時30分～14時LO、18～21時LO
休 日曜、第2月曜　P なし　C 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和伊んのオーナーシェフ・滝口 誠さん。

信州ジビエマイスター

住 長野市南石堂町1421 三福ビル2階
☎026-225-6786
営 11時30分～14時、17時30分～24時　休 不定　P なし　C 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“ORAHO”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。

住 長野市南千歳1-22-6 MIDORI長野2階
☎026-219-6139　営 9～20時
休 MIDORI長野の定休日に準ずる
P MIDORI長野の提携先を利用　C 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だ。鹿肉のボ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。

信州ジビエマイスター

住 長野市篠ノ井杵淵48-7
☎026-214-3446
営 11時30分～14時LO、18時～20時30分LO　休 月曜（祝日の場合は営業、火曜休業）　P 16台　C 不可

イタリアンレストランミラノ・サローネ

信州ジビエマイスター

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。

住 諏訪市中洲5723-3 新六斗橋そば 諏訪ふれあい広場
☎0266-56-3203　営11～23時(22LO)　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

信州ジビエマイスター

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。クルミと和風ソースでさっぱりといただける。

住 諏訪郡富士見町富士見1892
☎0266-62-5073
営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 レストロ リン+8

信州ジビエマイスター

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。

住 松本市大手3-2-27
松本城大手門駐車場北棟1階
☎0263-32-8911
営11時30分～13時30分LO、17～21時30分LO
休月曜、第3日曜　P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に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。

住 松本市中央1-27-15 ロワール中央1階
☎0263-36-7739
営17時30分～23時（金曜、土曜、祝日前は24時）　休月曜、第3火曜
P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）、鹿モモ肉串（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。

住 諏訪市大手1-15-1
☎0266-53-6447
営 月～土曜：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。店長の簑島宏祐さんを中心に活気あるスタッフが応対するばんやでは、「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。

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

農園カフェ ラビット

信州ジビエマイスター

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。料理で使用され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。素材の味を大切にし、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、シカ肉ラグーアラボロネーゼ、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。

住 大町市大町8295-48 中山高原
☎080-1065-1627
営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有り）

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

美麻鹿のスモークロースト（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。「美麻鹿のスモークロースト」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。

信州ジビエマイスター

住 北安曇郡松川村緑町15-6
☎0261-85-2523
営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

岳栄館

信州ジビエマイスター

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。

住 北安曇郡白馬村北城八方5296-2
☎0261-72-2378　FAX0261-72-7325
料1泊2食付き8200円～（税込、入湯料150円別）

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、鷲羽岳と三俣蓮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。

住 安曇野市穂高有明5718-116
（三俣山荘事務所）
☎0263-83-5735
営 例年7月1日～10月15日の宿泊まで
1泊2食／9500円、素泊／5500円など

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。シカ肉は地元の美麻産を使用。「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。

信州ジビエマイスター

住 大町市大町南町1851
☎0261-85-0788
営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 桒はら

ながやもん くわはら

素材そのものを生かし おいしく命をいただく

鹿肉のカツレツ

根羽村産ジビエを味わえる焼肉店の桒はら。一枚ずつ丁寧に鋳物コンロで素材を炙るスタイルは「素材の本来の良さを、お客様に味わってもらいたい」という桒原シェフの熱い思いから。焼肉料理以外も聞いてみては…。

㊟飯田市松尾新井6814-1
☎0265-48-0829
営11時30分～14時LO、17時30分～21時LO　休水曜、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。

㊟飯田市鼎中平1996-29
☎0265-53-5497
営11時30分～14時LO、17時30分～21時LO
休不定　P10台　C不可

Topics

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「おごっそダイニング」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）

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

JR長野駅3F「おごっそダイニング」長野駅店

長野駅店2階テイクアウトお弁当ショップ

テイクアウト用鹿肉かつ丼弁当

割烹 青葉

割烹料理店で いただく創作シビエ

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。

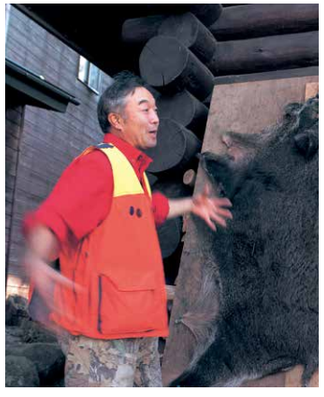
㊟上伊那郡宮田村4745-1
☎0265-85-2344
営11～15時、17～21時
休水曜

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てくれた店

「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、柔らかく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。

㊟茅野市北山蓼科中央高原　☎0266-67-4250
営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



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、仲間とともに八ヶ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供してくれる店。おすすめはコーヒー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、ジャー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。燻製やジャー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。鹿肉ジャーキーはJR長野駅、軽井沢駅、上諏訪駅、松本駅のNewdaysでも購入できる。

㊟茅野市金沢2149　☎0266-73-4862
営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。

※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。

軽く燻製にした信州鹿とフォアグラのテリーヌ

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）
P なし　C 可

Les enfants gâtés　レザンファンギャテ

ミシュラン星付レストランシェフが選んだ信州鹿

軽く燻製にした信州鹿とフォアグラのテリーヌ（3240円）

ミシュランガイド東京創刊以来10年連続で〝星〟がついているフレンチレストラン。その名店の匠の技から生み出されるテリーヌの数々はどれも見た目、食感、味わいの三つの要素の協調性を存分に楽しめ、芸術性をも感じさせる。毎年秋冬の人気メニューとして登場する信州鹿とフォアグラのテリーヌ。信州鹿を干して燻製にし、その存在感ある味を引き立たせ、ドライフルーツ＆ナッツで食感にリズムを加えている。隠し味としてオレンジピールが、フォアグラとのまったりとした味わいをリセットし、さっぱり感が広がる。

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

渋谷駅新南口、東急東横線代官山駅から徒歩10分のところにある

信州鹿もも肉ステーキとすね肉のグーラッシュ

住 東京都新宿区神楽坂3-6
豊田ビル1F
☎03-5225-3033
営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
P なし　C 可

ALBERATA　アルベラータ

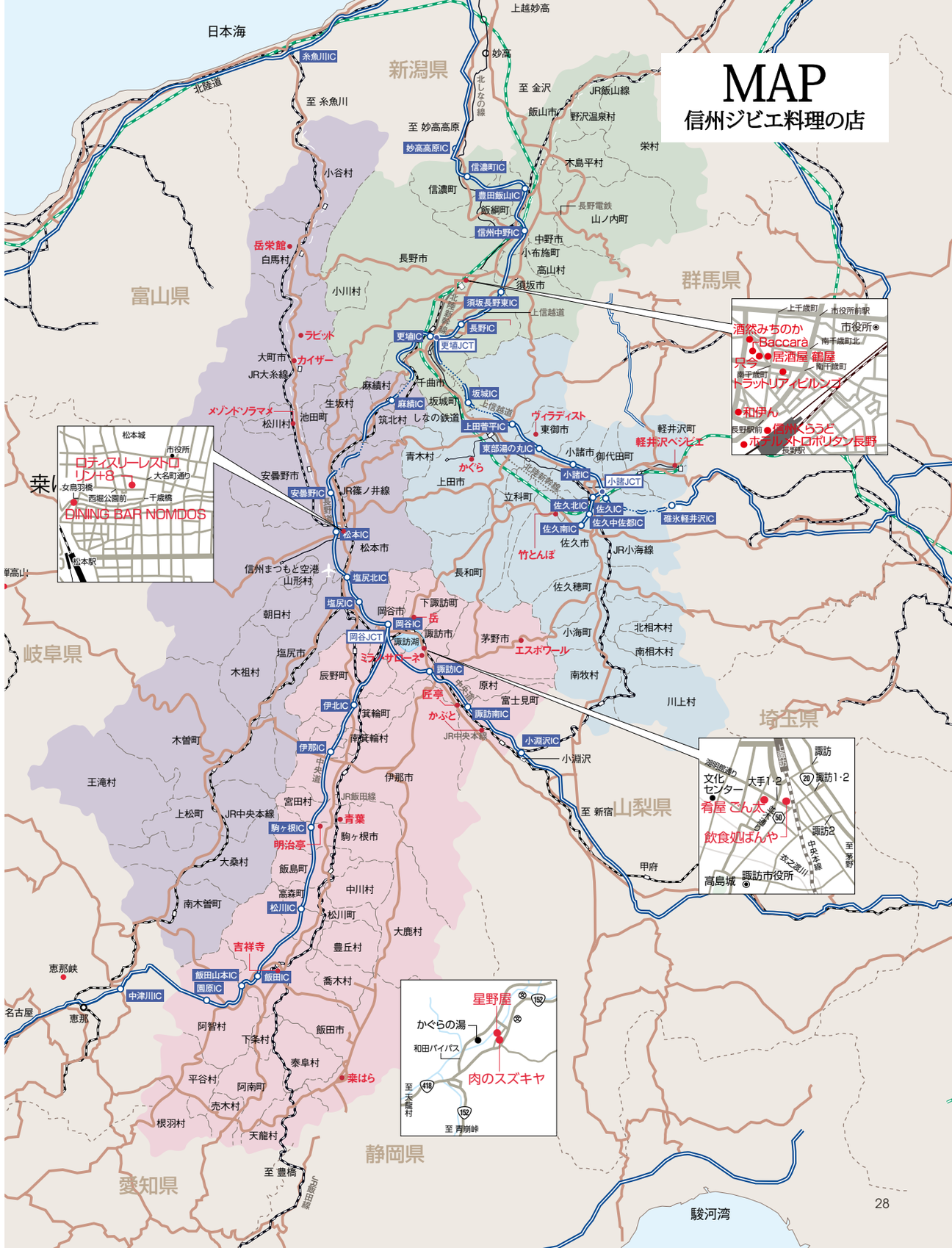
長野県産ブランドの上質な素材の味わいを存分に引き立たせる

信州鹿もも肉ステーキとすね肉のグーラッシュ（1944円）

神楽坂で16年続くイタリア料理店。季節感豊かなイタリアの地方で修業したシェフの高師宏明さんがお客さん一人ひとりに心を込めて腕をふるうイタリア料理に魅了されるファンが多いレストラン。旬の味覚を大切にし、天然の素材にこだわる高師シェフは、上質なジビエ料理をお客様に提供したいと信州鹿を選んだ。鹿肉が一番美味しく引き立つように、まわりをしっかりと焼き込んだ後、低温でゆっくり調理し、しっとりと仕上げている。

一軒家のような空間。アットホームな雰囲気でゆったりと食事を楽しめる

神楽坂のメインストリートから小道に入った風情のある佇まい



海山和酒（かいざんわしゅ） 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）

水道橋駅からほど近い場所にある居酒屋。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

住 東京都文京区本郷1-15-2 三澤ビル1階
☎03-5844-6775
営 16時30分～23時LO
休 日曜、年末年始　P なし　C 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 蕗の薹の焦がしバター、新玉ねぎの二種のソース、冬鹿のロースト 苺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プ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。

住 東京都目黒区中目黒1-1-29
☎03-5724-4122　営 8～11時（ブランチ 要予約）、11時30分～14時（ランチ）、18～22時（ディナー）　休 不定　P あり　C 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）

大山駅からほど近くのイタリア料理店。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。シニアソムリエもおり、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

板橋区文化会館の向かいの大きな窓が目印

住 東京都板橋区大山東町52-14 内田ビル1階　☎03-5834-7755
営 12～13時、18～22時（完全予約制）　休 日曜　P なし　C 不可

青色の車両と白い建物が目印

オリエント急行の食堂車に居るような雰囲気

A ta gueule　アタゴール

「日本版オリエント急行」のなかでいただくジビエ料理

日本人で唯一オリエント急行のシェフを務めた経歴を持つオーナーシェフの曽村譲司さんは、木場駅から徒歩3分の場所で、かつて「日本版オリエント急行」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。オリエント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に、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『自然育工房「岳」』から仕入れた鹿肉を存分に堪能できる。

住 東京都江東区木場3-19-8
☎03-5809-9799
営 11時30分～13時30分LO、17時30分～21時30分LO
休 火曜　P なし　C 可