

THE信州の味♪
なめたけ☆生善味噌☆わさびオクラ



材料(1人分)

なめたけ	小さじ1
生善味噌	小さじ1
わさびオクラ	小さじ1
刻みのり	適量
刻みねぎ	適量



信州かってめし!堂々の裏メニュー
*スクランブルエッグ料理



材料(1人分)

スクランブルエッグ	ご飯が隠れるくらい
エ/キッ酢	少し多めでもOKです
かつおぶし	適量
刻みのり	適量
ごま	適量
刻みねぎ	適量
*マヨネーズ	お好み



これを作れば間違いない♪
とろろぶっかけご飯😊



材料(1人分)

とろろ(おにぎり)	ごはんが隠れるくらい
エ/キッ酢	少し多めでもOK
かつおぶし	適量
刻みのり	適量
刻みねぎ	適量



進化系とろろご飯👑
しょうゆ豆&生善味噌♠



材料(1人分)

とろろ(おにぎり)	ご飯が半分隠れるくらい
しょうゆ豆	小さじ1
生善味噌	小さじ1
かつおぶし	適量
刻みのり	適量
刻みねぎ	適量





信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

**「I LOVE 温玉かけご飯」
食べる醤油(しょうゆ豆)で味付け**



材料(1人分)

温玉
しょうゆ豆
きざみねぎ
ごま

1個
小さじ1
適量
適量



信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

**夏の定番!!夏バテ知らず😊
信州の冷汁☆**



材料(1人分)

冷汁
※氷で良く冷やしてお召し上がりください

大さじ2



信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

**“肉みそ”さらに生薑味噌!!
生薑の風味が食欲をそそきます♡**



材料(1人分)

肉みそ
生薑味噌
刻みのい
刻みねぎ

小さじ1
小さじ1
適量
適量



信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

**★オリジナルの
スペシャルカレー作りに挑戦♪**



材料(1人分)

カレー
肉みそ
生薑味噌
わさびオクラ
いんげんバター炒め
なすのあねかけ

適量
小さじ1
小さじ1
小さじ1
小さじ1
適量





信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

信州の夏はこれで決まり♪
“やたら”ぶっかけご飯 🍷



材料(1人分)

やたら
刻みねぎ

小さじろ
適量



信州 “かってめし”
HOTEL JALCITY NAGANO

“雀の子をこのけこのけお馬が通る”
一茶漬ごはん 🍷



材料(1人分)

一茶漬
刻みねぎ
※お茶漬はびっぴたいです

小さじろ
適量

