

この時期に食べてほしい!

# 店主自慢の

# この一品

寒い季節は、美味しいものをしっかり食べてエネルギーチャージ!  
幸福感を与えてくれる各店自慢の一品をご紹介します。

**ぷらざ** INFO  
大好評配信中!!  
<https://sakudaira.info>

**クーポン** 表記のページにお得なクーポン券がついています。  
**PG 加盟店** 商品券「ぷらざGold Note」を利用できる施設です。  
**TAKE OUT** テイクアウトメニューのあるお店です。

## イノブタの焼肉

お1人様 4,950円(2名様より)

※コース内の一品としてのみのご提供

人気のイノブタコースで提供される国産イノブタの焼肉。独自にブレンドしたスパイスと秘伝のタレが肉の旨味を存分に引き立てます。

### ● 猪料理 やまおく

☎0267-68-0676  
▲佐久市新子田1882-10  
◎12:00~14:00/  
17:00~22:00  
●月曜  
◎35台・大型バス可  
★詳細P15参照

**PG 加盟店** **クーポン P23**



## American SHABU-SHABU サラダプレート 2,400円

浅間総合病院スマート外来の尾形医師監修の逸品。地元ブランド牛のしゃぶしゃぶをビーツのソースでいただく、ヘルシーで食べ応えのあるプレートです。

### ● アメリカンダイナー レッドロック American Diner Red Rocks

☎0267-88-7769  
▲佐久市長土呂793-13  
◎平日17:30~21:00(LO)、  
土曜11:30~13:30(LO)/17:30~21:00(LO)、日曜はランチのみ  
11:30~15:00(LO)  
●月・火曜+α  
●有  
★詳細P15参照



## フォークでほぐれる トロトロスペアリブグリル 3,380円



無駄な油を抜き、肉をトロトロに仕上げるための煮込みを3回の工程で行い、4回目に馴染み深い和風の味を染み込ませた一品。

### ● イタリア肉料理 PORCO

☎0267-74-1359  
▲佐久市長土呂1163-91  
◎11:30~14:30(14:00LO)/18:00~21:30(21:00LO)  
●火曜※水曜はコースのみ  
◎10台 ★詳細P14参照

**クーポン P23** **TAKE OUT**



## ジャンボロース定食 1,705円

肉塊 200g 超! ライス・スープ・サラダ・小鉢付のガッツリ系。網の上で焼き上げてそのままガブリッ! ハサミで一口サイズにカットもOK♪

### ● 焼肉 文蔵

☎0267-88-7733  
▲佐久市佐久平駅東7-7  
◎11:30~14:30(14:00LO)/  
17:00~23:00(22:00LO)  
●無休※臨時休業有  
●有  
★詳細P14参照

**クーポン P23**



牛スジ煮込みタイラーメン  
1,000円(大盛り1,500円)



プルプルな牛スジが入った、八角とシナモンのスパイス香るタイラーメン。麺はお米の麺・ビーフン・中華麺の3種類から選べます。

タイ風酒場 ココ・ドリー

☎0267-62-7680 ▲佐久市中込2-22-10  
◎17:30~21:00  
🍷日曜 🍷6台 ★詳細P13参照



タコス  
各600円

香ばしいコーントルティーヤにメキシカンテイストの具材をのせてご提供。ポークカルニータス(ポーク煮込み)や新作のビリ辛チョリソーなど全5種類。



メキシカンダイナー  
Calavera

☎0267-48-6489  
▲小諸市本町3-1-3  
◎17:00~24:00(23:00LO)  
🍷水曜  
🍷周辺駐車場利用  
★詳細P13参照



信州プレミアム牛肉のグリル  
15,000円(ディナーコース料金・完全予約制)

※洋風懐石ディナーコース「薪翠(カワセミ)」内の一品としてのみのご提供

炭火でスモークし焼き上げることで炭の香りが際立った信州プレミアム牛サーロインを、赤玉ねぎと合わせた信州味噌のソースで堪能できます。

ホテルサイプレス軽井沢  
メインダイニング「La Table」

☎0267-42-0011  
▲軽井沢町軽井沢東287-1  
◎11:30~14:00(13:30LO)/  
18:00~21:00(最終入店19:00)  
🍷不定休 🍷有  
★詳細P13参照



とろ肉担々麺 こっくり白ゴマスープ  
1,240円



豚のナンコツを7時間じっくり煮込み、ぷるんと柔らかくなるまで仕上げたとろ肉が入った担々麺。クリーミーなスープと相性抜群です!

ナチュラルごはん  
ZABO CAFE・ザボ飯店  
☎0267-88-6119  
▲佐久市小田井613-1  
佐久インターウエーブ内  
◎11:00~15:00(14:45LO)/  
17:00~21:00(20:30LO)  
🍷木曜 🍷有  
★詳細P14参照



渡り蟹 トマトクリームソース  
1,980円



期間限定の復活メニュー! 渡り蟹を贅沢に使用した店自慢の一品。蟹の旨味をたっぷり凝縮させた濃厚なトマトクリームがパスタと絶妙にマッチ。

くつろぎイタリアン ほのBuono

☎0267-65-7566  
▲佐久市岩村田1734-6  
◎11:30~14:00(LO)/18:00~21:00(LO)  
※金土祝前日は21:30(LO)  
🍷不定休 🍷有 ★詳細P13参照



蒲焼き&白焼きW重  
(本わさび付き)  
4,200円



自社提携養鰻場で育てた肉厚のおいしいニホンウナギを、定番の蒲焼きと鰻本来の旨味と風味が楽しめる白焼きでふっくら柔らかに仕上げた一品。

開運鰻処 うな匠 軽井沢店

☎080-3995-8839 ▲軽井沢町軽井沢774 2階  
◎11:00~15:00/17:00~21:00  
🍷水・木曜 🍷周辺駐車場利用 ★詳細P13参照



浜焼盛り合わせ  
2,280円

イカ丸焼き1杯、ホタテ2枚、赤海老2匹がセットになったお得な人気の定番セット。数あるメニューの中から迷ったらまずはこれを!

海鮮居酒屋 浜焼太郎

☎0267-88-6728  
▲佐久市佐久平駅北27-6  
(かるねや隣)  
◎17:00~22:30(LO)  
🍷日曜  
🍷30台  
★詳細P14参照



背油らぁ麺  
950円



醤油ベースのスープに牡蠣ソースをブレンドしたクセになる味わい。見た目よりもあっさりしていて食べやすく、リピーターも多い1杯です。

麺屋 天神

☎050-8883-4378 ▲佐久穂町宿岩331-3  
◎11:00~14:15(土日祝日は~15:15)/17:00~20:00  
🍷火曜※臨時休業有 🍷13台 ★詳細P14参照



富士乃 鰻っちゃん 開運膳(かいうんぜん)  
6,050円



笑顔届け共に成長する特別御膳。タレは秘伝の九州ダレ。焼き方はふっくら蒸して焼く関東風、香ばしく地焼きする関西風、素材の旨味を味わう白焼きの三種。

富士乃 鰻っちゃん 本店

☎0267-88-8163 ▲佐久市臼田1933-1  
◎11:00~15:00/17:00~23:00(22:30LO)  
🍷年末年始 🍷有 ★詳細P14参照

あん肝  
1,000円



濃厚でなめらか、とろけるような味わいから「海のフォアグラ」とも呼ばれるあんこうの肝。もみじおろし、ネギの薄切り、自家製ポン酢をかけてどうぞ。

かつ栄

☎0267-67-3858  
▲佐久市岩村田3255  
◎11:00~13:30/  
17:00~21:00  
🍷不定休  
🍷有  
★詳細P12参照

Tボーンステーキ  
100g1,700円  
※1kgから注文可



国産牛を使用したTボーンステーキ。1度にヒレとサーロインの2つの肉が楽しめます。今なら長野県民割で100g1,400円に! みんなでシェアがおすすめです。

ジンガラ本店

☎0267-67-8770 ▲佐久市上平尾691-4  
◎11:30~15:00(14:30LO)/17:30~22:00  
(20:30最終入店、21:00LO) ※土日祝日は17:00~  
🍷木曜 🍷有 ★詳細P14参照

牛ハラミのタリアータ  
1,980円



熟成肉にじっくり火を入れ、柔らかくジューシーに仕上げた牛肉料理。自家製醤油ベースのタレと赤ワインビネガーの特製ソースで召し上がれ。

燎原の火 だる磨

☎0267-88-6118  
▲佐久市佐久平駅北10-2  
Plaza ASAMA 2F  
◎18:00~26:00  
🍷火曜  
🍷有  
★詳細14参照

