

多彩!

自社農園野菜や信州食材で 体にやさしい料理が ずらり勢ぞろい!

長野市 | みーるマ〜マ

長野ならではの
料理も豊富に
そろえています



店長・松本さんの 絶対食べてほしい!

推しメニュー BEST 5

BEST 1 長芋の三珍あげ

「カラリと揚げた長芋を特製の甘辛のタレでからめてから、コマヒナツをまぶしたみーるマ〜マ特選の一品です」



BEST 2 みーるマ〜マの
からあげ



「特製のタレに漬け込んだジューシーな唐揚げです。できたとてをお楽しみください」

BEST 3 やさいパンの
フレンチトースト



「特製の卵液に漬け込み焼き上げたふわふわのやさしいパン。お好みでメープルシロップをどうぞ」

BEST 4 大根の煮物



BEST 5 ライvkitchenの
できたとて料理



パティシエ手作りのスイーツ

1.「芋なます」や「ひんのべ」など信州の郷土料理も
イズになっているので全種類制覇するのも夢じゃ



ライブキッチン
がスゴイ!

ライブキッチンでの調理風景はリアル
タイムでモニターに映し出されるの
で、でき上がりのタイミングを見て
料理を取りに行くことができます

味わうことができる 2.ケーキやゼリーは食べやすいプチサ
ない! 3.テーブル席のほかボックスシートもある店内

長野市 |
信州ビュッフェレストラン
みーるマ〜マ



信州市緑保724-1
☎026-219-6693
開11時~16時(14時30分LO)、
土・日曜11時~16時(14時30分LO)、
17時~21時(19時30分LO)
喫火庫 画120番 印80台

食材や味付けにこだわった
バラエティ豊かな料理

自社農園で収穫した野菜など、素
材にこだわったビュッフェスタイル
のレストラン。ボリュームある肉料
理からヘルシーな蒸し料理、肉じゃ
がや「白和え」など小鉢に盛られた
おくるみの味に、併設するやさしい
パン工場で焼かれたふわふわの「やさ
いパン」まで、親子三代みんなど
楽しめる手作り料理が盛りだくさ
ん。エンターテインメント性にもこ
だわり、でき立て料理が次々と並ぶ
ライブキッチンでは、シェフの調理
パフォーマンスとともに鉄板から立
ち上がる芳ばしい香りやパチパチと
油の跳ける音など五感をくすぐる演
出で、待っている時間も飽きさせな
い。もちろんデザート類も充実。ケー
キやフルーツのほか、しつとりふわ
ふわ食感の「やさしいパン」のフレン
トーストもできたとてを提供。これだ
けの料理を平日は時間制限なしで
ゆっくり味わえるのも魅力だ。また、
店内の一部はステージに變更できる
ようになっており、定期的にイベン
トも開催している。

食べ放題ビュッフェ
大人2,480円

約50品
無制限
(土・日曜、祝日のみ)

実施日	月	火	水	木	金	土	日	祝	セルフ形式 予約推奨
ランチ	○	×	○	○	○	○	○	○	【内容】和・洋・中・郷土料理、 鶏類、スイーツなど
ディナー	×	×	×	×	×	×	×	×	

【実施時間】ランチ11時~16時(14時30分LO)、ディナー17時~21時(19時30分LO)
【備考】シニア(65歳以上)2,180円、小学生1,210円、幼児(4歳以上)550円、3歳以下無料