



シェフ特製・洋風弁当 (1,500円～)
※前日までに要予約

予算に合わせて注文できる
本格フレンチを自宅で堪能

藝科や静岡県のオーベルジュで修業を積んだシェフが作るフレンチの店。写真は牛ステーキをメインに、新鮮野菜たっぷりのお弁当(1個2,500円)。オーダーは2個からで、予算に合わせて内容を提案してくれる。「白ワインに合うディナー用」などの相談もOK。「オムライス」や「ナポリタン」など定番洋食のテイクアウトも用意する。



松本市 le sourire
ル・スーリール
〒松本市東1-2-18-2
☎0263-36-7739
☎11時30分～14時、18時～22時
☎日曜ディナー、月曜
☎長野道松本ICより車で約15分
☎5台
☎www.diningbar-nomdos.com/



A5ランク牛の柔らかいイチボを低温調理した「自家製ローストビーフ(6枚)」(2,680円)は家庭では出せないプロの味!

特選黒毛和牛 お持ち帰りセット (16,000円)
※2～3人前、タレ付き

素材にこだわる特選黒毛和牛で
ひと味違うおうち焼肉を!

全国から厳選した黒毛和牛を提供する人気の焼肉店。特別感ある「特選黒毛和牛お持ち帰りセット」は特選和牛のヒレ、サーロイン、カルビ、ハラミなどの部位に加え、上塩タンが味わえる。野菜やキムチ、ナムルなどうれしい付け合わせも。生食用メニューを除くすべてのメニューがテイクアウト可能なので、ぜひHPもチェックしてみてください。

佐久市 和牛焼肉 こうべ高麗
ワギウヤキニク コウベコウライ
〒佐久市佐久平駅前7-7 ☎0267-66-7234
☎11時30分～14時30分、17時～20時
☎火曜(祝日の場合営業)
☎上信越道佐久ICより車で約5分 ☎15台
☎www.slow-style.com/gourmet/kobekourai/



家族で食べたい

人気店の味をお持ち帰り!

テイクアウトグルメ



家で作る手料理もいいけれど、時にはちょっと贅沢に人気店の味を楽しみたい!
今回は家族みんなでわいわい食べられるテイクアウトグルメをご紹介します。
事前に電話予約しておけば、受け取りもスムーズです。

特製ダレに付けて味わう
ボリューム満点のご当地焼きそば

かつてから一部の中野市民に愛されてきた「つけ焼きそば」。「いなや」で食べられる「いな焼きそば」は、中野市出身の店主が子どもの頃に食べていた懐かしいの味を思い出しながらアレンジした逸品。キャベツ、ニンジンなどシャキシャキ野菜と熟成麺を香ばしく焼き、特製ピリ辛ダレに付けていただく。



いな焼きそば (780円)

中野市 いなや イナヤ
〒中野市西2-2-45 ☎0269-38-0235
☎11時30分～14時LO、18時～20時LO
☎水曜 上信越道信州中野ICより車で約10分 ☎10台
☎inaya.amebaownd.com/

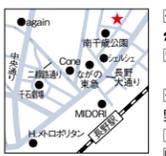


丸鶏 (1,900円)

丸ごと1羽がインパクト大!
柔らかくジューシーなローストチキン

自家製ダレに一晩漬け込み、秘伝のスパイスを塗ってじっくり焼き上げるローストチキン。ジューシーなチキンは、ピネガーや野菜を使った特製ソースでまた違った味わいに。旨味が凝縮した「ジャガイモ」(270円)や「玉ネギ」(350円)などの野菜ローストも人気。チキンはハーフやクォーター(1/4)サイズも提供している。

長野市 丸鶏ロースト rito庭
マルドリロースト リトニワ
〒長野市南千歳1-6-2 ☎080-9546-8123
☎10時30分～21時 ※食事、テイクアウト共に20時LO
☎月曜 上信越道須坂長野東ICより車で約17分
☎なし(近隣駐車場を利用)
☎Facebookあり



ワインと合わせたい!
とろとろ牛肉の濃厚カレー

シニアソムリエ 麦島泰彦さんが営む「ワインビティック ヴァンヴァン」の2階にあるカフェ&レストラン。あめ色玉ねぎと牛肉をとろとろになるまで煮込んだ「特製ブラックカレー」は、ほろ苦い大人の味。豚カツ(300円)や野菜(150円)などのトッピングも用意している。ぜひショップのワインとともにテイクアウトしたい。

「ワインのおつまみ盛り合わせ」(680円)や麦島さんオススメのワイン「レインボーズ・エンド・シラズ」(2,630円)もぜひ一緒にどうぞ



飯田市 Cafe Veraison
カフェ ヴェレイゾン
〒飯田市松尾明7426-8 ☎0265-49-0078
☎10時～21時LO ※テイクアウトは～19時LO、ディナーは当面の要予約 火・水曜
☎中央道飯田ICより車で約15分 ☎13台
☎vin2shop.com



芳ばしい香りにビールも進む
焼きたてアツアツの手打ちピッツァ

「ハヶ岳自然文化園」の中にあるカフェレストラン。テイクアウトできるピッツァはシェフが手打ちして焼き上げる本格的な味。具材はその時により2～3種用意しているの、お店に確認してみてください。店内ではクラフトビールも販売しているので、ピッツァとビールでお手軽ディナーなんてのもオススメ。



人気の「ココナッツチキンカレー」(1,100円 ※テイクアウト価格)はスパイスの香りにココナッツミルクの甘みが絶妙にマッチ!

シェフの手打ちピッツァ (1,300円)
※テイクアウト価格

原村 デリ&カフェ「K」原村
デリアンドカフェ ケイ ハラムラ
〒諏訪郡原村17217-1613 ☎0266-74-2684
☎11時～18時(17時30分LO) ※営業時間は変更の場合があるため、電話にてお問い合わせください 火曜
☎中央道諏訪南ICより車で約12分 ☎8台(ハヶ岳自然文化園内150台)
☎Facebookあり



自宅で楽しくクレープ作り!
果物やソースも付いたお手軽キット

ガレット&クレープ専門店から、自宅でクレープ作りを楽しめるキットが登場。フランス産の小麦粉を使い本場スタイルで焼き上げたクレープ生地が10枚と、生クリームやチョコソース、木いちごソース、フルーツなど必要なものがすべてセットに。家にあるジャムやアイスクリームを追加トッピングするのも◎!

上田市 CREPERIE AN クレープリー アン
〒上田市天神1-3-5 ☎0268-24-8450
☎11時30分～18時30分LO
☎月曜、不定休
☎上信越道上田菅平ICより車で約12分 ☎なし(近隣駐車場を利用)
☎Facebook、Instagramあり



ホームメイドクレープキット (2,000円)
※前日までに要予約



特製ブラックカレー (680円)

※本特集掲載の内容は5月31日現在のものです。

営業日、営業時間等は変更の場合がありますので、お出かけの際は各店舗へお問い合わせください。