食事処　美里　洋食　イタリアン

こだわり抜いた信州サーモンをはじめ、安曇野放牧豚やリンゴナポリタン。当店では、地元国産の物を使用し、お米は自家製はぜかけ米を炊き上げてます。

〒399-8211
安曇野市堀金烏川 5059-10
0263-72-6952
17：30 ～ 21：30(LO 21 ：30)
休 水曜日

■ 予約の可否 / 可
当日までにご予約下さい。
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /20 台

これが当店のおすすめメニュー

ご注文の方はお会計時に 400 円割引!

信州サーモンづくし　￥1,900 -
おなじみの炙りサーモン丼に、生のお刺身、マリネしたサーモンのサラダ。

安曇野りんごピンクレディー ￥1,900-
当店自慢のりんごナポリタンハーフに、ブルーチーズのアクセントが良いピンクレディーを使用した Pizza です。

割烹よしだ　和食

信州サーモンなど地元の食材や旬な食材をお酒を飲みながお楽しみください。お座敷があるので、お子様連れのご家族もゆっくりできます。

〒399-8211
安曇野市堀金烏川 2147-4
0263-72-2276
17：00 ～ 21：00(LO 20：30)
休 月曜日

■ 予約の可否 / 要予約
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /20 台

メルマガ募集中

これが当店のおすすめメニュー

ご注文の方はお会計時に 1,000円割引!

くらとま御膳　￥3,500 -
信州サーモンなど地元の食材を使用。季節に応じた一品メニューや地酒もお楽しみいただけます。

安曇野ブルワリー

自社で栽培したビール麦とホップに、湧水を使ったクラフトビールが飲めます。また、地元の食材を使った創作料理が味わえるレストランです。

〒399-8303
安曇野市穂高 5950-1
0263-88-2947
17：00 ～ 22：00(LO 21：30)
休 月曜日

■ 予約の可否 / 可
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /3 台

これが当店のおすすめメニュー

ご注文の方はお会計時に 400 円割引!

クラフトビール＆ホップピザ ￥1,730 -
自社栽培のホップを使用しており、さわやかな苦みと香りのあるのビザは、フルーツエールでお楽しみください。

クラフトビール&手作りソーセージ ￥1,900-
ブルワリー醸造のペールエール「粋」には、ホップ、チョリソー、ハーブ 3 種類の手作りソーセージがとても合います。

トラットリア　ピッコラーナ　イタリアン

北アルプスを目の前に、田舎の中にある小さなレンガ造りの店です。店内は吹き抜けでアットホームな雰囲気。出来立てのパスタと手作りドルチェをお楽しみ下さい。

〒399-8201
安曇野市豊科南穂高 2315-1
0263-71-2200
17：30 ～ 21：00(LO 20：00)
休 木曜日

■ 予約の可否 / 可
■ ペットの可否 / 可
■ 駐車場 /30 台

これが当店のおすすめメニュー

ご注文の方はお会計時に 400 円割引!

ピリ辛ガーリックミート ￥1,110 -
じっくり煮込んだミートソースにタカノツメと青森県産のガーリックを加え、やみつきになる味に仕上げました。

イカ墨　￥1,350-
臭みが残らないよう調理してあります。イカ墨独特の風味をお試し下さい。

ナポリピッツァ　TASUKU　イタリアン

「ナポリピッツァ職人」に認定されたシェフが伝統の手法と地元食材をふんだんに使って仕上げるイタリア料理を提供。古民家を改装した店内は落ち着いた雰囲気。

〒399-8211
安曇野市堀金烏川 3132-1
0263-87-7729
17:00（土日祝 16:00 ～）
～ 19:00（Lo.18:30）
休 水曜日、火曜日の夜

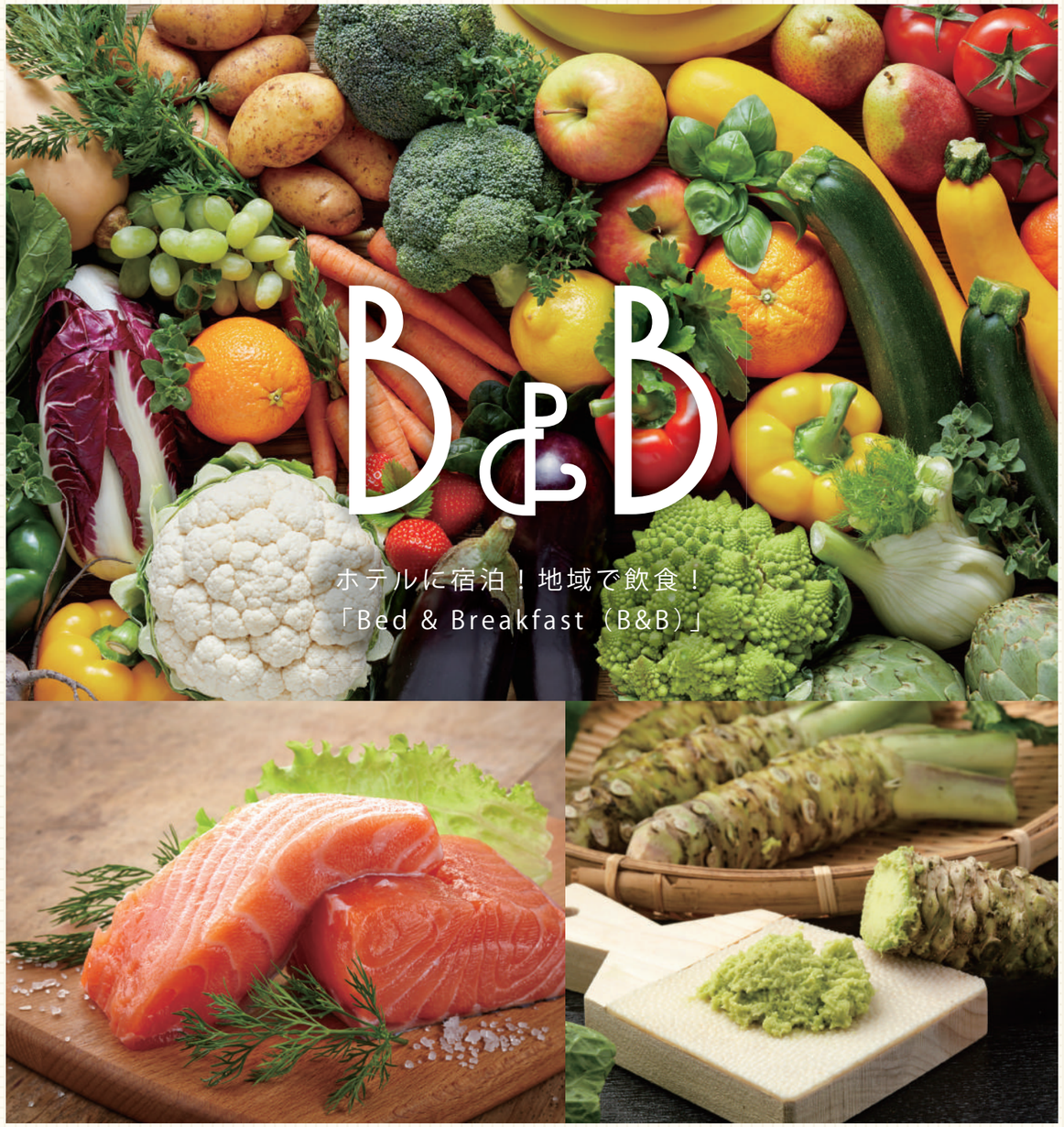
■ 予約の可否 / 可
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /15 台

これが当店のおすすめメニュー

ご注文の方はお会計時に 400 円割引!

プロシュート エ ルーコラ　￥1,650 -
パルマ産生ハムと安曇野産ルーコラをふんだんに使ったイタリア定番の 1 品をどうぞお召し上がり下さい。

サルモーネ　シンシュウ　￥1,595-
白馬で育った信州サーモンを使用。淡白な信州サーモンとクリームソース、モッツァレラチーズがよく合います。



安曇野は街全体が大きなレストラン！ホテルやペンションで宿泊してもお泊りの宿で夕食というのが全てではありません。街にちょっと出てみれば様々なジャンルの飲食店があり、豊富なメニューがあります。安曇野に訪れた人に選べる楽しさを知って頂くために、くらとまでは、宿泊は 1 泊朝食付きプラン、夕食は安曇野地域のお店で召し上がっていただくスタイルをオススメしています。

安曇野つなぐプロジェクト に参加しています。

「安全」「安心」「心安らぐおもてなし」

本誌掲載の店舗は感染症対策を徹底した「安曇野つなぐプロジェクト」に参画している店舗のみを掲載をしています。

くらとま
安曇野で暮らすように泊まる

安曇野で暮らすように泊まる実行委員会事務局
〒399-8303 安曇野市穂高 5047（安曇野市商工会穂高支所内）

お問い合わせ・ご質問は各宿泊施設にご連絡ください。

くらとまの宿で１泊朝食付きのプランで
ご宿泊の方限定オリジナル特典

対象の宿（くらとまの宿）

●安曇野 穂高ビューホテル　●ペンション メープルリーフ　●ろっぢ 安曇野遊人　●ペンション ハーヴェスト
●ホテルアンビエント安曇野　●ダイヤモンドあずみ野温泉ホテル　●お宿　たんたん

1 お車の方でも安心してお酒を楽しめます
運転代行割引券1,000円分プレゼント

マイカーでも安心してお酒が楽しめる運転代行サービス。オリジナル特典として、1,000円分の割引券をプレゼントいたします。車の心配をせずに安曇野の夜をお楽しみください。

※車1台に付き割引券1枚のお渡し致します。

2 そのお店のおすすめメニューが、お得に食べれる！
特別割引クーポンをプレゼント

B&B クーポン

「これが当店のおすすめメニュー」をご注文頂いたお客様は会計時より割引いたします！割引額は店舗ごと異なりますので各飲食店をご確認ください。

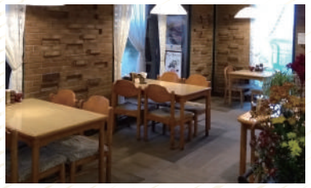
※クーポンはおひとり様1枚のお渡し致します。

車を持っていない方も気軽に食事に出かけられます！
定額で利用できるタクシー回数券「観光らくらくタクシー」。
貸切タクシーやタクシーよりお安く利用する事ができます。観光にも便利です。

詳しくは
安曇野市観光協会ホームページへ

レストラン　アベ　洋食

昭和 53 年に開店した田舎の懐かしい洋食屋です。人気のハンバーグは、柔らかいお肉とデミグラスソースが絡み合う絶品です。



〒399-8303
安曇野市穂高 8148-6
0263-82-6047
17：00 ～ 21：00(LO 20：30)
休 不定休

■ 予約の可否 / 要予約
1 日前までにご予約下さい。
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /20 台

これが当店のおすすめメニュー　ご注文の方はお会計時に **400 円割引!**

ハンバーグコース　￥1,100 -
手作りで、地元の玉ねぎを使っています。

安曇野の食材コース　￥1,500-
「信州サーモンの醤油麹のせ」をメインにし、オニオンスープ、デザートにアップルパイが付いています。

ロティスリー ル・ボヌール”板花”　イタリアン　フレンチ　洋食

信州牛肉、シナノユキマス、信州サーモンといった長野県産食材を生かした一品をお楽しみください。コース料理は 5,500 円からになります。

〒399-8211
安曇野市堀金烏川 2338-2
0263-50-8541
17：30 ～ 21：00(LO 20：00)
休 日曜日・月曜日

■ 予約の可否 / 要予約
2 日前までにご予約下さい。
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /9 台

これが当店のおすすめメニュー　ご注文の方はお会計時に **600 円割引!**

ラクレット　￥2,750 -
チーズを器に入れ溶かし、上部の鉄板でグリルした野菜、ソーセージ等にかけて食す。安曇野産ワインと共に！

La Felicita　イタリアン

すべての料理は素材の味を大切に、おいしいものをおいしいままでご提供できるよう心がけております。シェフが修行を積んできたローマの雰囲気をお楽しみ下さい。

〒399-8102
安曇野市三郷温 40-1
0263-31-3199
18：00 ～ 21：00
休 火曜日

■ 予約の可否 / 可
■ ペットの可否 / テラスのみ可
■ 駐車場 /30 台

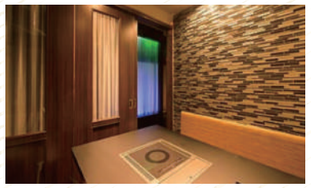
これが当店のおすすめメニュー　ご注文の方はお会計時に **400 円割引!**

海老と帆立のトマトクリームパスタ ￥1,265 -
海老の味噌で香りづけして生クリームで煮詰めました。自家製生パスタが人気！ソースの味を強調してくれます。

ピッツァ　プロシュット　￥1,320-
パルマ産生ハムをふんだんにのせました。石窯で焼くオリジナルピッツァは薪を使用し、１枚１枚丁寧に焼き上げます。

和牛厨　ふか尾　和食

飛騨牛の真の美味しさを味わっていただきたいという一心で、しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキを中心にご提供しております。



〒399-8102
安曇野市三郷温 6110-1
0263-77-3005
17：00 ～ 22：30(LO 21：30)
休 不定休

■ 予約の可否 / 要予約
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /30 台

これが当店のおすすめメニュー　ご注文の方はお会計時に **1,300 円割引!**

しゃぶしゃぶコース　￥4,000～
淡いピンクの肉をサッと湯にくぐらせてその溶けそうな食感を味わっていただきたいです。

ステーキコース　￥4,450～
一口カットのステーキを鉄板でご自分で焼いて召し上がっていただくスタイルです。

あづみ野ごはん風ゆら　家庭料理

大きな窓から北アルプスの峰々や眼下を流れる犀川を望み、安曇野の美しい景観がゆったりとした心地よい時間を演出しています。

〒399-7101
安曇野市明科東川手 13368-2
0263-62-5558
18：00 ～
休 月曜日・火曜日

■ 予約の可否 / 要予約
1 日前までにご予約下さい。
■ ペットの可否 / 不可
■ 駐車場 /8 台

これが当店のおすすめメニュー　ご注文の方はお会計時に **400 円割引!**

週替わり風ゆらお膳　￥1,815 -
自家農園で採れた旬の食材を中心に一品一品心を込めて手作りした家庭料理