

信州食育発信 3つの星レストラン

ビストロ傳刀

信州産食材のボロネーゼ サラダセット

老舗洋食店のボロネーゼは、年齢を問わず長年地元で愛されている定番メニューです。

ボロネーゼは信州産の牛肉と豚肉の合いびき肉を使用。オーナーシェフが独自に配合した合いびき肉と細かく刻んだ玉ねぎ、セロリ、人参など数種類の野菜とコンソメ、隠し味のケチャップで4時間煮込んだボロネーゼは、野菜のエキスと肉の旨みがたまりません！

生麺の食感に近いパスタのボロネーゼに添えられた温泉卵を崩すと黄身がとろりとからみ、さらに濃厚な味わいが楽しめます。

セットの生野菜サラダはオーナーシェフ手作りの特製ドレッシングでどうぞ。さっぱりとした特製ドレッシングはお店の隠れた人気レシピです。



お店からのひとこと

ボロネーゼソースは合いびき肉と野菜をしっかり煮込むことで旨味を引き出す事で塩分控えめに仕上げました。ボロネーゼはランチタイム限定メニューで、パスタの量は多めにしています。お腹いっぱい味わっていただき、午後の活力にしてもらえたら幸いです。

大町市大町 1082-1

☎0261-22-3755

【営業時間】

11:30～14:00

17:30～20:00 (ラストオーダー19:30)

