

和牛のおいしさを「信州」から

~ from the SHINSHU ~

Shinshu Wagyu is carefully raised in the great natural environment of Shinshu. Beef that meets the standards set by Nagano Prefecture is called "Shinshu Premium Beef".

四方を山々に囲まれ 清涼な空気と豊かな水
美しい森に恵まれた環境で一頭一頭 愛情を込めて育てられた和牛です

※ 脂肪の風味や口溶けに影響を与えるオレイン酸の含有率が高く
長野県が定めた基準の数値を満たした最高品質の牛肉です

La Stagione 軽井沢 限定

信州プレミアム牛のグリルをお楽しみください

GRILLED SHINSHU PREMIUM BEEF SIRLOIN	100g	5,900	150g	6,800	200g	7,700
信州プレミアム牛 サーロイン		(6,490)		(7,480)		(8,470)

そのおいしさ、美しさに榮譽ある「サー」の称号を授かった部位
赤身とサシのコントラストはまさに芸術品

Grilled Shinshu Premium Beef Libloin	100g	5,400	150g	6,300	200g	7,200
信州プレミアム牛 リブローズ		(5,940)		(6,930)		(7,920)

サーロインと並んで最上部位とされています
肉質はもちろんリブローズの持つ旨味・風味は牛肉の部位の中でもトップクラスです

ラスタジオーネ軽井沢
La Stagione
KARUIZAWA



※ 写真はイメージです