



信州 shinshu 伊那 i n a

～松本楼で愉しむ 秋の恵み～

9.30 土 ～ 10.15 日

物産展開催!

10.1 日 11:00 ~ 16:00

農産物や加工品など
伊那の旬が大集合!
お花のプレゼントも!

3000m級のアルプスから流れ出る清流と肥沃な大地で育まれた農産物は、秋の伊那市を彩り、郷の風情を美しく奏でます。伊那市と120年の歴史を紡ぐ「日比谷松本楼」で、伊那の景観や作り手に想いを馳せ、豊かな自然がもたらす新鮮な秋の旬を味わってください。

会場 日比谷松本楼本店

1階 洋食 グリル&ガーデンテラス
3階 仏蘭西料理 ポア・ド・プローニュ



〈 信州・伊那市の素材 〉

標高が高く、豊富な日照量で寒暖差が大きい伊那市の気候は、味や品質の良い彩鮮やかな農産物を育み、リンゴやブドウなどの滋味深さもまた、醸造所が作る酒に個性を与えます。信州の大自然で飼育された和牛「信州アルプス牛」やキノコなどの森の恵み、ナシやリンゴ、ブドウをお楽しみください。



「日比谷音楽祭」に出演。
伊那市の西箕輪出身の小坂駒吉氏の子、梅吉氏が明治36(1903)年に洋風レストラン日比谷松本楼を開く。時を経て、現在の小坂文乃社長が先祖の故郷、伊那市で様々な縁を育み、日比谷の森と伊那の森、音楽や食などをつなぎ、新たに展開。昨年は伊那の高校生らが日本最大級の音楽フェス「日比谷音楽祭」に出演。

松本楼と伊那市



長野県伊那市

長野県伊那市下新田 3050 番地
tel 0265-78-4111 [地域創造課]



HIBIYA Matsumoto

SINCE 1903

東京都千代田区日比谷公園 1-2
tel 03-3503-1451

詳しくはこちら

