



4F

ポークビンダルーカレー

¥1,050 (税込)

3種類のキノコ(えのき・しめじ・エリンギ)を使用し、白ワインビネガーの「酸味」とスパイスの「香り」豚肉の「旨み」を三位一体にして作り上げました。

Spaghetti & Pizza
東館 **オリブの木**

イベリコ豚と
いろいろきのこの
具たくさん醤油バター

¥1,150 (税込)

きのこを使った1番人気の
定番の醤油バターです。



Spaghetti & Pizza
東館 **オリブの木**

いろいろきのこの
ポルチーニクリームソース

¥1,150 (税込)

若い女性におすすめ、
ポルチーニクリームを使った
高級感あるクリームパスタです。



エポスカードご利用で

毎月 **5** 日は カフェ レストラン **5% OFF!**

※一部対象外店舗がございます。

※5%OFF開催中は通常のポイント付与となります(200円 [税込]につき2ポイント)

対象店舗はコチラ!



他にもお得な
券面優待はコチラ!



蕎麦処

3F **いなたや**
INATAYA

秋穴子とまいたけの天蕎麦

¥1,500 (税込)

秋が旬の肉厚穴子と舞茸を揚げたてで
ご用意。穴子のふわふわがたまらない
美味しさ。

天ざるの
ご用意も
ございます



4F **桃(袁)茶寮**
TAIWAN SWEET

秋野菜の五目タンメン

¥1,100 (税込)

秋野菜を堪能できる、
熱々の五目タンメン。



蕎麦処

3F **いなたや**
INATAYA

秋あさりと大なめこのお蕎麦

¥1,280 (税込)

長野県産の大粒のなめこと旬のあさりで
食欲の秋を楽しむ。その日の気分で冷でも
温でも美味。





エポスカードご利用で

毎月 **5** 日は
カフェ
レストラン **5% OFF**

※一部対象外店舗がございます。

※5%OFF開催中は通常のポイント付与となります
(200円 [税込]につき2ポイント)

対象店舗は
コチラ!



他にもお得な
券面優待は
コチラ!



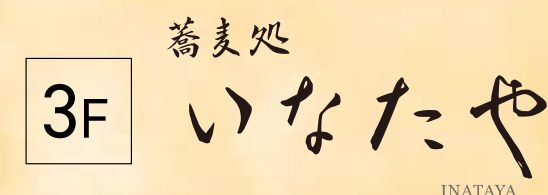
ポークビンダルーカレー
¥1,050 (税込)

3種類のキノコ(えのき・しめじ・エリンギ)を使用し、白ワインビネガーの「酸味」とスパイスの「香り」豚肉の「旨み」を三位一体にして作り上げました。

4F

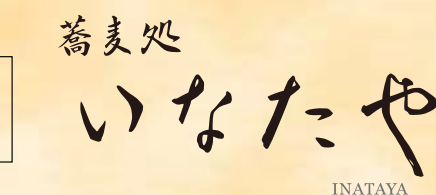


天ざるのご用意も
ございます



秋あさりと大なめこのお蕎麦
¥1,280 (税込)

長野県産の大粒のなめこと旬のあさりで食欲の秋を楽しむ。その日の気分で冷でも温でも美味。



秋穴子とまいたけの天蕎麦
¥1,500 (税込)

秋が旬の肉厚穴子と舞茸を揚げたてで
ご用意。穴子のふわふわがたまらない
美味しさ。



いろいろきのこの
ポルチーニクリーム
ソース
¥1,150 (税込)

若い女性におすすめ、
ポルチーニクリームを使った
高級感あるクリームパスタです。



秋野菜の五目タンメン
¥1,100 (税込)

秋野菜を堪能できる、
熱々の五目タンメン。