

●Lunch



おいしい信州ふード(風土)ランチ ～プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ～

信州の豊かな風土から生まれたこだわりのブランド食材を使って当館シェフがオリジナルランチメニューを創り上げました。

食前酢+前菜+メインディッシュ(魚or肉)
(パン・コーヒー又は紅茶が付きます)

1,800円

〈税金・サービス料込〉

- ★本日の特製スープは+400円(税・サ込)
- ★メインディッシュを両方の場合+1,000円(税・サ込)
- ★お子様用のプレートランチ1,000円(税・サ込)もご用意できます。
- ★川上村のレタスで作った食前酢もお楽しみ頂けます。

1日限定20食
前日までにご予約ください。

おいしい信州ふード(風土)が掲げる3つのカテゴリー 3つの基準で選ばれた信州産畜産物の統一ブランド

長野県の自然環境や歴史、地域文化など高いローカル(地域性)の価値から生まれたおいしい食べ物を共有し、発信していこうというのが、「おいしい信州ふード(風土)」宣言です。
ヴィーナスコートは、長野県が掲げた「おいしい信州ふード(風土)」に賛同し、指定食材を使用したメニューで長野県の魅力を発信します。



- ①【プレミアム】
厳選素材と厳密基準
日本酒、ワインなどの「原産地呼称管理制度」、「信州プレミアム牛肉認定制度」の厳選基準による「プレミアム」を持つものです。
- ②【オリジナル】
独自ブランドと全国上位
長野県で開発された新品種や全国シェア上位品目などの「オリジナル」なもので、「りんご3兄弟」や信州サーモン、信州黄金シャモ等です。
- ③【ヘリテイジ】
伝統野菜と郷土食
県選抜無形民俗文化財に選択されたそば、おやき、野沢菜等や、伝統野菜認定制度による「ヘリテイジ」(伝統的・地域固有的価値)を有するものです。

9月 September



ていぎなすと信州味噌のテリーヌ
おくらと共に

選べるメインディッシュ



信州サーモンのあぶり焼き
サワークリームとバルサミコ



リ・ド・ヴォーとポテトの
コンフィのミルフィーユ



ピーチメルバ

10月 October



雪海老のから揚げと
緑野菜
バジルソース

選べるメインディッシュ



帆立貝のグリル
菅平産ビーツのクリーム



四角いティラミス

11月 November



ズワイガニとアボカドの
サラダ
マンゴーのドレッシング

選べるメインディッシュ



マグロのパート包み
信州産きのこのデュクセル



信州産地鶏のロースト
じゃがいもとシェリー
ビネガーのソース



VC特製
小布施栗のモンブラン