

●Lunch



おいしい信州ふーど(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は+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。

1日限定20食
前日までにご予約ください。

★川上村のレタスで作った食前酢もお楽しみ頂けます。

おいしい信州ふーど(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、「おいしい信州ふーど(風土)」宣言です。
ヴィーナスコートは、長野県が掲げた「おいしい信州ふーど(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
- ②【オリジナル】
独自ブランドと全国上位
- ③【ヘリテイジ】
伝統野菜と郷土食

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。

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。

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・地域固有の価値)を有するものです。

9月 September



赤ピーマンのムース
マーケット
「あさまの香り」の
トマトを使ったソース

選べるメインディッシュ



ホタテ貝のピカタ
村山早生ごぼうのブルーデ
小諸の黒米添え



アンガス牛のステーキ
ボン酢と安曇野のわさび
ズッキーニの田楽



川中島白桃の
ピーチメルバ

10月 October



彩り9種類
秋の前菜

選べるメインディッシュ



和風アレンジした
海老のクスクス
穂高いんげんのサラダ添え



ポークコンフィと
村山早生ごぼう
ねずみ大根のグリエ



レモン風味の
信州しょうゆブリュレ

11月 November



ローストビーフと
信州そばのサラダ

選べるメインディッシュ



金目鯛のティアン
佐久のズッキーニと共に



ロール白菜 ポッポ牛乳と
クリームで煮込んだ
ソース添え



温かいチョコレートスフレ
香辛料を少しきかせて