

Lunch おいしい信州ふーど(食土)ランチ ~プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ・サスティナブル~

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+特製スープ+メインディッシュ(魚or肉)+デザート

(パン・コーヒー又は紅茶が付きます)

★メインディッシュを両方の場合は+1,500円(税・サ込)

★お子様用のプレートランチ1,500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。

★お魚は+700円信州サーモンのボワレ グリュノーブルソース

お肉は+800円信州プレミアム牛のランプステーキ シャリアリアピンソースと生わさびに変更可能。

2,800円
(税金・サービス料込)

おいしい信州ふーどランチ
ディナーコース
ディナーパーティー
詳細はコチラ▶



1日限定20食 前日までにご予約ください。

★ランチは月・木・金・土・日となりました。
週末シークレットランチの日程はHPにてご確認ください。

6月 June

前菜

県内産ズッキーニと
ヤリイカの Pasta 仕立て
トマトソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



国内産ホタテのグリエ
そら豆のクーリー

信州ポークのカツレツ
粒マスタードと
ジェノベーゼソース

デザート

苺のアイスクリーム
県内産フレッシュイチゴと
オレンジのジュレを添えて



7月 July

前菜

小布施丸ナスと
信州味噌のグラタン



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



スズキのボアレ
県内産夏野菜のタブレ

NZ産ラム肉のランプステーキ
信州産赤ワインのソース

デザート

レモンのミニパルフェ



8月 August

前菜

県内産セロリとマグロの
タルタル
信州味噌のドレッシング



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



戻りカツオのミキユイ
生姜入りバルサミコソース

信州地鶏のフリット ソバの実
入りソットとカレーソース

デザート

ほうじ茶のクリームブリュレ
ホワイトチョコレートのアイス

