

Lunch おいしい信州カレー(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 シャリアアピンスソースと生わさびに変更可能。

2,800円
〈税金・サービス料込〉

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▶



★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。

9月 September

前菜

ていごなすと和出汁を使ったテリーヌ
トマトソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



太刀魚のフリット
ぼたんこしょう風味の
サルサソース

信州ポークフィレ肉の
ベアルネーズソース

デザート

信州リンゴのシブーレスト
フランボワーズソース



10月 October

前菜

松代産長芋のガレット
柚子胡椒入りボン酢ソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



秋鮭のソテー
野菜菜漬けのタブナード

信州地鶏のささ身パン粉焼き
キエフ風ソース

デザート

信州葡萄のミニパルフェ



11月 November

前菜

ライスコロッケ
信州きのこのクリームソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ



黒胡麻を纏ったサバのソテー
信州味噌入り
ブルブランソース

合鴨のロースト
信州りんごのソース

デザート

小布施栗のモンブラン

