

# Lunch おいしい信州ふーどランチ(食士)らんち ~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円信州サーモンのポワレ 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。

## 12月 December

前菜

信州サーモンのポービエツト  
野沢菜漬けの  
ラビゴットソース



特製スープ



真鯛のロティ  
長野県産冬蕪のブルーテ



信州ポークの赤ワイン煮込み

選べる  
メイン  
ディッシュ

デザート

ムースショコラとピスタチオの  
アイスクリーム



## 1月 January

前菜

信州キノコのリゾット  
ポーチドエッグをのせて



特製スープ



瞬間燻製にした寒ブリの  
ミキユイ 焦がし醤油の  
赤ワインソース

選べる  
メイン  
ディッシュ



信州地鶏のロースト  
牛蒡のクリームソース

デザート

信州リンゴのミニパルフェ



## 2月 February

前菜

ワカサギのそば粉と  
チーズのフリット



特製スープ



鯨のポワレ 野沢菜漬入り  
焦がしバターソース

選べる  
メイン  
ディッシュ



アングス牛のステーキ  
信州味噌の田楽風

デザート

栗かぼちゃの  
クレームブリュレ  
ラム香るハチミツアイス

