

# 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)+デザート **1,800円** (税金・サービス料込)

(パン・コーヒー又は紅茶が付きます)

★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には+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。

★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。



## 3つの基準で選ばれた信州産畜産物の統一ブランド

## おいしい信州ふード(風土)が掲げる3つのカテゴリー

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。

### 【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。

### 【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。

### 【ヘリテイジ】

#### 伝統野菜と郷土食

県選択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。

## Spring Menu March-May

3月 March

### 前菜

カブに詰めた  
鯛のタルタル  
春菊とチュールと豆苗



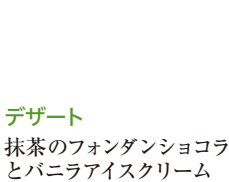
### 選べるメインディッシュ



鱈のタンドリー  
高原白菜の  
ペペロンチーノ



仔牛と春キャベツの  
ルーロー



デザート  
抹茶のフォンダンショコラ  
とバニラアイスクリーム

4月 April

### 前菜

春野菜のダブル  
軽井沢ベーコンの  
ドレッシング和え



### 選べるメインディッシュ



ノルウェーサーモンの  
ミキユイ 3種の大根の  
さっぱりタルタル



柔らかく煮込んだ  
豚のローストと赤キャベツ  
のサラダ添え



デザート  
いちごのパシュランと  
いちごの泡

5月 May

### 前菜

千曲産グリーンアスパラの  
グラチネ 完熟トマト  
のコンディマン



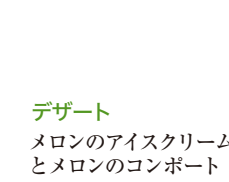
### 選べるメインディッシュ



鯛のボワレ春キャベツと  
大粒あさりのソース



福味鶏胸肉のローストと  
黒オリーブの粉



デザート  
メロンのアイスクリーム  
とメロンのコンポート