

Lunch おいしい信州ふーど(飯土)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)

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▶



- ★メインディッシュを両方の場合には+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 シャリアアピンソースと生わさびに変更可能。

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。

9月 September

前菜

ていごなすのキャビア見立て
トマトソース



特製スープ



カツオのミキユイ
サラダ仕立て
オレンジと信州みそのソース

選べる
メイン
ディッシュ



ラム・ランプのグリエ
ソースムータルド

デザート

栗かぼちゃの
スフレチーズケーキ



10月 October

前菜

信州キノコのソテーと
ポーチドエッグ



特製スープ



信州サーモンのムニエル
アンチョビバターソース

選べる
メイン
ディッシュ



合鴨のロースト
県内産巨峰のエチュベト
バルサミコソース

デザート

信州リンゴのブラウニー
フランボワーズのソルベ



11月 November

前菜

松代産長芋のステーキ
赤ワインソース



特製スープ



真鯛の香草パン粉焼き
県内野菜を使った
ラタトゥイユ添え

選べる
メイン
ディッシュ



信州ポークのステーキ
しょうゆ豆のバターソース

デザート

小布施栗のモンブラン

