

# Lunch おいしい信州のこだわり(風土)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 シャリアアピニ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)

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

新じゃがと豆のサラダ  
長野県産アスパラガスと  
安曇野ワサビマヨネーズ



#### 特製スープ



真鱈と野菜菜漬けの  
エスカベッシュ



信州福味鶏のピカタ

選べる  
メイン  
ディッシュ

#### デザート

レモンのシフォンケーキ  
県内産はちみつを添えて



### 7月 July

#### 前菜

県内産夏野菜と  
ズワイガニのロール



#### 特製スープ



スズキのポアレ 長野県産  
トマトのサルサソース



選べる  
メイン  
ディッシュ

仔羊のバネ  
赤ワインソースと粒マスタード

#### デザート

マンゴーのクリームブリュレ  
パナラクリームのクネル



### 8月 August

#### 前菜

ていざなすのカッペリーニ  
サラダ仕立て



#### 特製スープ



太刀魚のムニエル  
アーモンドバターソース



信州ポークのソテー  
信州味噌とオレンジのソース

#### デザート

川中島白桃のコンポート  
紅茶のアイスクリーム

