

# Lunch おいしい信州から〜(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 シャリアリアピ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。

## 3月 March

### 前菜

オマール海老のパパロア  
グリーンピースのソース



### 特製スープ



選べる  
メイン  
ディッシュ



蜂のソテー  
野沢菜漬け入りリゾット

信州地鶏のファルシー  
信州味噌を使ったふきみそ

### デザート

春いちごのアイスクリーム  
イチゴソースとメレンゲ



## 4月 April

### 前菜

信州サーモンと春野菜の  
サラダ



### 特製スープ



選べる  
メイン  
ディッシュ



メバルのポアレ  
信州味噌入り春菊の  
ケーリー

信州ポークのコンフィ  
トマトソース

### デザート

桜のパンナコッタ



## 5月 May

### 前菜

ソデイカとそばの実の  
タルタル



### 特製スープ



選べる  
メイン  
ディッシュ



桜鯛のソテー  
信州産大根を加えた  
ラビゴットソース

仔牛のパン粉焼き  
ソースムータルド

### デザート

オレンジのシブースト  
フランボワーズソース

