



信州を愛する皆様へのランチ・ディナーのイベントインフォメーション

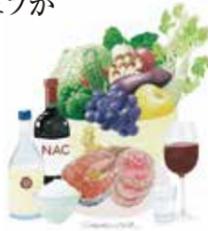
おいしい信州フード(風土)ランチ ~プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ

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+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+1,200円(税・サ込)
 ★お子様用のプレートランチ1,200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。

2,500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。



《日本の春をイメージした今回のパルフェ》
 3層の抹茶、苺、ホイップクリーム、の下にあんこと葛餅
 きな粉のアイスクリームともちもちの白玉をトッピング!(!)
 上部には抹茶の生チョコ!(!) 春にはに欠かせない!も!
 たまにはこんな贅沢如何でしょうか!(!)/

原寸!

New!
 グラスパルフェ
 1,000円(税金・サービス料込)
 ランチ、55プランとも+500円で
 デザートをグラスパルフェに変更可能!

春の
 Dinner
 55プラン

GO!GO! Dinner 5,500円
 (税金・サービス料込)

★木・金・土・日限定

シェフ特製季節のスペシャルコース+ワイン(赤・白)

じっくりとコース料理を楽しみたい方や少人数のお集りに。
 料理に合わせたグラスワインも付いたお得なプランです。
 前菜からデザートまで季節ごとの旬な食材を使ったお料理を
 お楽しみ頂けます。お部屋は個室もご用意できます!

[Option] 飲み放題プラン...1,500円(税金・サービス料込)



Spring Menu March-May

3月 March	4月 April	5月 May
<p>前菜 信州サーモンと春野菜のマリナード</p>	<p>前菜 信州産きのこのミルフィーユサラダ</p>	<p>前菜 まぐろの春キャベツロール 信州味噌風味</p>
<p>特製スープ 選べるメインディッシュ</p>	<p>特製スープ 選べるメインディッシュ</p>	<p>特製スープ 選べるメインディッシュ</p>
<p>真鯛のロースト 春キャベツとはまぐりのフォン</p>	<p>フランス産鴨胸肉のポワレ 新たなまねぎのキャラメリゼ</p>	<p>カレーのムニエル 地物野菜と一緒に</p>
<p>デザート 春のエクレアとベルガモットムース</p>	<p>デザート 桜香るブラン・マンジェ</p>	<p>デザート ホワイチョコレートとクリームチーズのタルト アイスクリーム添え</p>
<p>フラップミートステーキ 松代長いものピュレ ゆずこしょうの香り</p>	<p>イサキのポワレ 春菊のクーリー</p>	<p>信州ハーブ鶏の スモーク オレンジソース</p>

3月	4月	5月
<p>〈前菜〉 カブに詰めた鯛のタルタル 春菊とチュイルと豆苗</p>	<p>〈前菜〉 春野菜のダブル 軽井沢ペーコンのドレッシング和え</p>	<p>〈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</p>
<p>〈魚料理〉 蜂のタンドリー 高原白菜のペペロンチーノ</p>	<p>〈魚料理〉 ノルウェーサーモンのミキュ 3種の大根のさっぱりタルタル</p>	<p>〈魚料理〉 鯛のポワレ 春キャベツと大粒あさりのソース</p>
<p>〈肉料理〉 仔牛と春キャベツのルーロー</p>	<p>〈肉料理〉 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</p>	<p>〈肉料理〉 福味鶏胸肉のローストと黒オリーブの粉</p>
<p>〈デザート〉 抹茶のフォンダン ショコラとパニライスクリーム</p>	<p>〈デザート〉 いちごのパシュランといちごの泡</p>	<p>〈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</p>

Party
 55プラン

GO!GO! Party

お一人様 5,500円
 (税金・サービス料込)
 ★平日限定 ★10名様以上

★コロナウイルス対策をしておの実施になります。お友達同士で、職場のお仲間とにぎやかなパーティに! 自慢の料理がずらりと並んだビュッフェスタイルです。13品目のバラエティー豊かなビュッフェメニュー!

食べたい!

- ・スモークサーモンマリネ
- ・鴨のテリーヌとフォアグラテリーヌのグルメサラダ
- ・手羽先のサラダ ・和牛たたきカルパッチョ仕立て
- ・海の幸ムースグラタン ・ハーブ豚のロースト
- ・バスタ2種(ペペロンチーノ/生ハム)
- ・野菜、ココナッツのエスニックカレー
- ・チキンバスク風煮込み ・デザート3種

飲みたい!

- ・ビール ・日本酒(純米辛口)
- ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー ・焼酎
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶
- ・ジントニック ・カシスソーダ
- ・モスコミュール(カクテル3種)
- ★飲めない方のためにノンアルコールワイン(赤/白)も!



Strawberry Sweets Party ストロベリースイーツパーティー
 ★スイーツ好きならどちら様もご参加いただけます。
 美味すぎるいちご狩り 当館で人気のデザートビュッフェ! 春を感じるストロベリーデザートが沢山!
 3月27日(日)・4月17日(日)・5月15日(日) 1st/12:00~13:30 2nd/14:00~15:30
 コロナウイルス対策をしておの実施になります。個別盛りになりますので予めご了承願います。お一人様 3,000円(税・サ込)
 ★ご予約制となっております。★学割登場 ★学生の方は特別割引がございます。お一人様 1,500円(税・サ込) (3~12歳まで)

おうちでトレビアン キャンプやオンライン飲み会やオンラインウェディングにも
 簡単にお作り頂ける本格コース料理をミールキットにしてお届けいたします。
 ★2022年新作販売スタートキャンペーン30%OFFにて開催中

信州プレミアム食事券 などご利用いただけます。詳細はお問い合わせください。

