

Lunch おいしい信州ふーど(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 シャアリアピ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。

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▶



★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。

12月 December

前菜

長野県産野菜を使った
ラクトゥイユとクススの
サラダ仕立て



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

寒ブリのステーキ
オレンジソース

信州地鶏のタンドリー風
ロースト

デザート

ヨーグルトムースとピスタチオ
のアンジェルスソース



1月 January

前菜

冬真鯛の昆布締め風
カルパッチョ
醤油を使ったクリームソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

舌平目のボンファム
長野県産野菜を添えて

信州ボークのカツレツ風

デザート

市田柿と紅茶のティラミス
オレンジソルベを添えて



2月 February

前菜

冬大根と信州きのこの田楽



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

真鯛のムニエル
アーモンドのバターソース

信州産赤ワインを使った
牛肉の煮込み

デザート

いちごのレアチーズケーキ
いちごソース

