

Lunch おいしい信州から〜(県土)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いただけます。

★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 シャリアアピンス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。

9月 September

前菜

県内産トマトのファルシー
アボカドとエビのサラダ仕立て



特製スープ



キスのカダイフ巻き
はたんこしょうのタルタル



信州福味鶏のソテー
ポン酢ソースとわさび

デザート

県内産ぶどうのマリネ
クリームチーズのムースを
添えて



10月 October

前菜

県内産イチジクと合鴨の
サラダ仕立て



特製スープ



秋鮪のパネ 松本一本ねぎ
のクリーム煮とともに



信州ポークの白ワイン煮込み

デザート

小布施牛乳のブランマンジェ



11月 November

前菜

県内産白菜のテリーヌ



特製スープ



黒ゴマをまとわせた
サバのソテー
麹割味噌のバターソース



信州地鶏のロースト
デュクセルソース

デザート

小布施栗のモンブラン

