

# おいしい信州ふーど(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

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。

★6月よりランチは月・木・金のみとなりました。  
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。



(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。

3つの基準で選ばれた信州産畜産物の統一ブランド

おいしい信州ふーど(風土)が掲げる3つのカテゴリー

長野県の自然環境や歴史、地域文化など高いローカル(地域性)の価値から生まれたおいしい食べ物を共有し、発信していこうというのが、「おいしい信州ふーど(風土)」宣言です。

ヴィーナスコートは、長野県が掲げた「おいしい信州ふーど(風土)」に賛同し、指定食材を使用したメニューで長野県の魅力を発信します。

【プレミアム】

厳選素材と厳密基準

日本酒、ワインなどの「原産地呼称管理制度」、「信州プレミアム牛肉認定制度」の厳選基準による「プレミアム」を持つものです。

【オリジナル】

独自ブランドと全国上位

長野県で開発された新品種や全国シェア上位品目などの「オリジナル」なもので、「りんご3兄弟」や信州サーモン、信州黄金シャモ等です。

【ヘリテイジ】

伝統野菜と郷土食

県選択無形民俗文化財に選択されたそば、おやき、野沢菜等や、伝統野菜認定制度による「ヘリテイジ」(伝統的・地域固有的価値)を有するものです。

## Summer Menu June-August

6月 June

前菜

信州産フルーツマトのファルシー  
アボカドとカニのサラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



シナノユキマスのフライ  
カレーソース



信州ポークのロースト  
ボタンコショウの味噌ソースで

デザート

パッションフルーツの  
クレームブリュレと  
ピスタチオのアイス



7月 July

前菜

野沢菜漬けと  
帆立貝柱のタルタル  
オレンジドレッシング



特製スープ

選べるメインディッシュ



カツオの燻製グリル  
フレッシュトマトのソース



仔羊のロティ

デザート

ココナッツのプラマンジェ  
マンゴーソース



8月 August

前菜

小布施丸茄子の和風  
ラタトゥユ  
イカとグレープ  
フルーツのサラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



太刀魚のソテー  
バルサミコのソース



サーロインステーキ  
しょうゆ豆のバターソース

デザート

川中島白桃の  
ピーチメルバ

