

# おいしい信州ふード(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

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。



## 3つの基準で選ばれた信州産畜産物の統一ブランド

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、「おいしい信州ふード(風土)」宣言です。

ヴィーナスコートは、長野県が掲げた「おいしい信州ふード(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。

## おいしい信州ふード(風土)が掲げる3つのカテゴリー

### 【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。

## Autumn Menu September-November

### 9月 September

#### 前菜

ホタテムスを忍ばせた  
ズッキーニのフリット  
トマトとケッパーのコンディマン



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



スズキのボワレ  
スープピストゥと共に



パルメザンチーズの衣をまとった  
信州ポークのコートレット



#### デザート

ナガノパープルのゼリー  
サンダリアスパークリング

### 10月 October

#### 前菜

ロメインレタスの  
シーザーサラダVC風



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



秋鮭のムニエル  
ソースグリユノブル添え



信州福味鶏もも肉のグリエと  
県内野菜、ハーブのサラダと共に



#### デザート

ホワイトチョコムースと  
赤い果実  
フランボワーズのソルベ

### 11月 November

#### 前菜

サンマのリエットと  
ジャガイモのエクラゼ  
サクサクパイと共に



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



タイのボワレ松本一本ネギ  
とフォアグラのソース



やわらかく煮込んだ豚のロースト  
ガルビュール風スープ仕立て



#### デザート

ショコラブリュレと  
カカオニブのチュイル  
ショコラソルベ