

# 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)

(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。

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・隔週水曜日となりました。

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。



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。

## Winter Menu December-February

12月 December

前菜  
信州キノコのリゾット  
ホタテのソテー添え



特製スープ

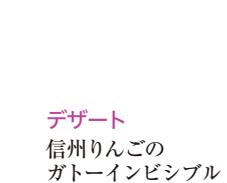
選べるメインディッシュ



ブリのソテー  
和風マスタードソース



信州ポークの  
田楽味噌焼き



デザート  
信州りんごの  
ガトーインビシブル

1月 January

前菜  
松代産長芋の包み焼き  
ワサビとポン酢ソース



特製スープ

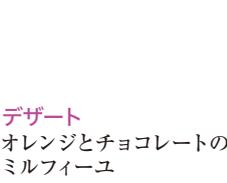
選べるメインディッシュ



鱈のロースト  
野沢菜のソテー添え



鴨の燻製 市田柿ソース



デザート  
オレンジとチョコレートの  
ミルフィーユ

2月 February

前菜  
栗かぼちゃの温かい  
サラダ  
信州味噌のドレッシング



特製スープ

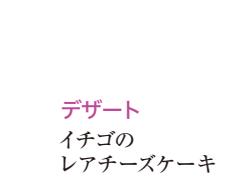
選べるメインディッシュ



真鯛のポワレ  
冬白菜のクリーム煮



地鶏の煮込み  
赤ワインビネガー風味



デザート  
イチゴの  
レアチーズケーキ