

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・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。



(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

おいしい信州ふード(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。

【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。

Spring Menu March-May

3月 March

前菜

蕎麦の実を入れた
じゃがいものニョッキ
新玉ねぎと軽井沢
ベーコンのア・ラ・クレーム



特製スープ

選べるメインディッシュ



舌平目のムニエル
グリユノーブルソース



信州ポークと
季節野菜のポトフ

デザート

ほうじ茶のアイスと
ブランマンジェ
安曇野わさびを添えて



4月 April

前菜

春キャベツと大根の
サラダ 桜エビとシラス
のドレッシング



特製スープ

選べるメインディッシュ



スズキのポワレ 小松菜
ソテーとアサリのスープ



信州福味鶏のロティ
フォアグラのフキ味噌添え

デザート

苺のヴァシュラン



5月 May

前菜

春野菜のタブレ



特製スープ

選べるメインディッシュ



ノルウェーサーモンの
ポワレ 信州味噌の
ブルブランソース



信州ポークのグリエ
シャルキュティエールソース

デザート

メロンのコンポート
メロンアイスと共に...

