

# 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〉

(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

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、信州黄金ジャモ等です。

【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

長野県産アスパラガスの  
グリル  
アイオリソースを添えて



特製スープ

選べるメインディッシュ



ホタテのカダイフ包み  
そら豆のクーリーと  
トリュフ



仔牛のキエフ風カツレツ  
ハーブ入りのマッシュポテト

デザート

イチゴのカブレゼ風  
バジルのグラニテ



7月 July

前菜

県内産トマトの  
カップベリーニ  
サラダ仕立て



特製スープ

選べるメインディッシュ



信州新町産トウモロコシの  
ブルーチーズと真鯛のソテー



仔羊背肉の網焼き  
グリーンペッパーのソース

デザート

バナナの  
チョコレートタルト



8月 August

前菜

ていご茄子のテリーヌと  
夏野菜のサラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



イサキのポワレ  
マスタードのクリーム  
ソース



信州牛ステーキ ばたん  
こしょうのベールネーズソース

デザート

桃とヨーグルトのムース  
桃のジュレと一緒に

