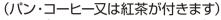
おいしい信からいと"(風土)らいち ~プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ~

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〉



- ★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)もご用音できます。
- ★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。 调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) | に替同し、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。

# おいしい信州ふーど(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 全国シェアト位品目などの「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

特製スープ

# 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



July

県内産トマトの カッペリーニ サラダ仕立て



# August

ていざ茄子のテリーヌと 夏野菜のサラダ

特製スープ

選べるメインディッシュ



#### 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 ブルーテと真鯛のソテー



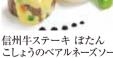
信州新町産トウモロコシの 仔羊背肉の網焼き



グリーンペッパーのソース



イサキのポワレ マスタードのクリーム ソース



こしょうのベアルネーズソース





デザート バナナの チョコレートタルト

デザート 桃とヨーグルトのムース 桃のジュレと一緒に

