

おいしい信州から〜(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

(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。

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。

★ランチは木・金・土・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。

Autumn Menu September-November

9月 September

前菜

信州サーモンを使ったスモークサーモンのカルパッチョ
ピーツのドレッシング



特製スープ

選べるメインディッシュ



サバと県内産野菜のエスカベッシュ
ポテトサラダと一緒に



信州ポークのコンフィ
中野市のこうじ味噌を使った柑橘ソース

デザート

塩気のあるクリームチーズのムースと県内産巨峰のコンフィチュール



10月 October

前菜

蕎麦の実と野沢菜を使ったリゾット
ポーチドエッグを添えて



特製スープ

選べるメインディッシュ



帆立貝のパネ
クラムチャウダーに浮かべて



信州地鶏の赤ワイン煮込み

デザート

信州りんごを使ったショウソンプайとラムレーズンのアイスクリーム



11月 November

前菜

信州産きのこを使ったテリーヌ



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と松本一本ネギのパート包み



フランス産鴨胸肉のロースト 信州りんごを使ったカルパドスソース

デザート

小布施栗を使ったモンブラン
ゆずの香り

