

# 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。
- ★ランチは年内12/26まで、年始は1/6からスタートします。

## Winter Menu December-February

### 12月 December

#### 前菜

軽いバターソースと  
温野菜、信州白樺  
サラミのペースト  
を添えて



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



サワラのボワレ  
綿内レンコンの  
バリゲール



仔牛のカツレツ  
松代長芋のフリット

#### デザート

信州産柿のソルベ  
ほうじ茶のブリュレ  
添え



### 1月 January

#### 前菜

県内産の米を  
使用した  
ライスコロッケ  
小さなサラダと共に



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



リンゴジュースを  
使ったブリの照り焼き



信州地鶏の燻製  
さつまもと  
キノコのクリーム

#### デザート

信州リンゴの  
薄焼きタルト  
キャラメルアイス



### 2月 February

#### 前菜

じゃがいものニョッキ  
チーズのソースと  
安曇野ワサビの香り



#### 特製スープ

選べるメインディッシュ



信州サーモンの  
ムニエル香草バター



信州ポークの  
マデラ煮込み

#### デザート

テリーヌショコラ  
長野県産胡桃の  
ヌガティーフニス添え

