

# おいしい信州ハーブ(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)

**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。

★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。

1日限定20食 前日までにご予約ください。

## Spring Menu March-May

3月 March

**前菜**  
信州サーモンと  
春野菜の  
マリナード



特製スープ

選べるメインディッシュ



真鯛のロースト  
春キャベツと  
はまぐりのフォン



フランス産鴨胸肉の  
ポワレ 新たまねぎの  
キャラメリゼ

**デザート**  
春のエクレアと  
ベルガモットムース



4月 April

**前菜**  
信州産きのこの  
ミルフィーユサラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



カレイのムニエル  
地物野菜と一緒に



フラップミートステーキ  
松代長いものピュレ  
ゆずこしょうの香り

**デザート**  
桜香る  
ブラン・マンジェ



5月 May

**前菜**  
まぐろの春キャベツ  
ロール  
信州味噌風味



特製スープ

選べるメインディッシュ



イサキのポワレ  
春菊のクーリー



信州ハーブ鶏の  
スモーク  
オレンジソース

**デザート**  
ホワイトチョコレート  
とクリームチーズの  
タルト  
アイスクリーム添え

