おいしい信州ふーど(風土)らんち ～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

（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。

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・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
県内産フルーツトマトのファルシ
カレー風味のマヨネーズソース

特製スープ

選べるメインディッシュ

カジキマグロのグリル
タブレのサラダと
ベルモットソースで

小布施丸茄子と
信州ポークのパネ
トマトソース

デザート
長野県産プルーンの赤ワイン煮と
レモンムース

10月 October

前菜
長野県産
コールラビと
まぐろのタルタル

特製スープ

選べるメインディッシュ

真鯛の田楽
ぽたんこしょう入り
信州味噌

ハーブ豚のグリエ
オレンジ風味の
マスタードソース

デザート
小布施栗を使った
カシス風味の
モンブラン

11月 November

前菜
松本一本葱の
ムース
ビーツのクーリー

特製スープ

選べるメインディッシュ

信州サーモンと
タプナード
ベルモットソース

フランス産鴨胸肉のロティ
ブルーベリー風味の
赤ワインソース

デザート
ヨーグルトムースと
県内産巨峰のソルベ