

おいしい信州の「心」(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。

Winter Menu December-February

12月

December

前菜

赤と緑のクスクスと
マグロのコンフィー
安曇野わさびの
アクセント



特製スープ

選べるメインディッシュ



的鯛のポワレ
サフラン香る
ブルブランソース



信州ポークのカツレツ
ソースムータルド

デザート

長野県産りんごの
ロースト、
アールグレイの
ジュレとアイス



1月

January

前菜

寒鯖と野沢菜の
エスカベッシュ



特製スープ

選べるメインディッシュ



鯖の香草パン粉焼き
信州味噌ヴァンプラン
ソース



信州牛を使用した
じゃがいものグラタン

デザート

カボチャの
クリームブリュレ
くるみのアイス添え



2月

February

前菜

松代長芋の
ガレットサラダ



特製スープ

選べるメインディッシュ



ブリのミキュイ
冬カブのさっぱり
ソース



福味鶏のグリエ
信州キノコの
マリネと共に

デザート

フォンダンショコラ
信州そば粉の
クッキー

