

# 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・サステイナブル〜

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+1,500円(税・サ込)

★お子様用のプレートランチ1,500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。

**2,800円** (税金・サービス料込)

★お魚は+700円信州サーモンのボワレ グリュノーブルソース

お肉は+800円信州プレミアム牛のランプステーキ シェアリアピソソースと生わさびに変更可能。

おいしい信州ふーどランチ  
Dinner55プラン  
Party55プラン  
詳細はコチラ▶



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。

6月 June

前菜

夏野菜と魚介のマリネ  
レモン風味のジュレ



特製スープ



アマダイのフリット  
スパイス香るカレーソース

信州ハープ鶏のロティ  
わさびとポン酢ソース

デザート

バナナのクリームブリュレ  
コーヒーアイス添えて



7月 July

前菜

ていざ茄子と  
レンズ豆のテリーヌ  
信州味噌のドレッシング



特製スープ



県内産セロリときゅうりの  
マリネ 鰹のグリル  
フレッシュトマトのソース

信州牛と信州ボークの  
ハンバーグ 赤ワインソース

デザート

県内産夏いちごの  
ミニパルフェ



8月 August

前菜

まぐろのカルパッチョ  
二種のソース



特製スープ



すずきのボアレ  
信州野菜のラタトゥイユ  
バジルの香り

仔羊のグリエ  
生姜風味のバルサミコソース

デザート

川中島白桃のビーチメルバ

