

Lunch おいしい信州ふーど(飯土)ランチ ～プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ・サスティナブル～

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)

2,800円
(税金・サービス料込)

おいしい信州ふーどランチ
Dinner55プラン
Party55プラン
スイーツパーティ
詳細はコチラ▶



1日限定20食 前日までにご予約ください。

- ★メインディッシュを両方の場合は+1,500円(税・サ込)
- ★お客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。
- ★お魚は+700円信州サーモンのポワレ 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 シャリアリアピンソースと生わさびに変更可能。

★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。

9月 September

前菜

ズワイガニとアボカドのロール
フレッシュトマトのソース



特製スープ



メカジキの香草パン粉焼き
野菜漬けのタプナード

選べる
メイン
ディッシュ



信州ハーブ鶏のフライ
はたんこしょうを加えたサルサソース

デザート

紅茶のティラミス



10月 October

前菜

紫米と蕎麦の実のリゾット
信州きのこのソテー



特製スープ



太刀魚のソテー 村山早生
牛蒡のフライとビュレ

選べる
メイン
ディッシュ



信州ポークのコンフィ
地物秋野菜と一緒に

デザート

長野県産ぶどうの
ミニバルブエ



11月 November

前菜

松代産の長芋のガレット
ボン酢とわさび



特製スープ



秋鮭のパート包み
信州きのこのソース



信州ハーブ鶏のスマーク
もろみ味噌ソース

デザート

小布施栗のモンブラン

