

Lunch Dinner Event Infomation

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▶



- ★メインディッシュを両方の場合には+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。
- ★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 シャリアアピンスソースと生わさびに変更可能。

1日限定20食 前日までにご予約ください。

12月30日～1月2日はランチ・ディナーはお休みさせていただきます。

★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。

12月 December

前菜

県内産ビーツとクスクスの
サラダ仕立て
マリネしたホタテを添えて



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

カダイフを巻いた海老の
フリット 県内産寒締め
ほうれん草のソース

信州ポークピカタ
トマトソース

デザート

イチゴのパパロア
フレッシュイチゴとイチゴソース



1月 January

前菜

信州きのこのフリット
和風エスカベッシュ風



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

ノルウェーサーモンのムニエル
アーモンドのバターソース

信州牛の赤ワイン煮込み

デザート

柑橘系のミニパルフェ



2月 February

前菜

白身魚のフラン
パプリカのクリームソース



特製スープ



選べる
メイン
ディッシュ

鯖のボアレ 春菊と県内産
冬大根のリゾット

信州地鶏のささみのパン粉焼き
県内産白菜のベベロンチーノ風ソテー

デザート

チョコレートのムース
信州リンゴのキャラメル
アイス添え

