Lunch Dinner Event Infomation

Lunch 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・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〉

1日限定20食 前日までにご予約ください。

おいしい信州ふーどランチ
ディナーコース
ディナーパーティー
スイーツパーティー
詳細はコチラ▶

★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。
★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。

3月 March

前菜
かぶとホタテのミルフィーユ
クリームチーズとレモンの
ソース

特製スープ

選べる
メイン
ディッシュ

ブリの照り焼き
松代産長芋のマッシュポテト
と赤ワインソース

信州地鶏の白ワイン煮込み

デザート
抹茶のエクレア
ゆずのアイスクリーム

4月 April

前菜
スモークサーモンのテリーヌ
ビーツのソースと
サワークリーム

特製スープ

選べる
メイン
ディッシュ

真鯛のロティ
長野県産セロリと春キャベツ
を加えたハマグリのクーリー

信州ポークのステーキ
シャリアピン風

デザート
桜のミニパルフェ

5月 May

前菜
新じゃがのガレット
アーリオオーリオソース

特製スープ

選べる
メイン
ディッシュ

アマダイのフリット
信州産レタスのソテーと
桜エビのビスク

信州地鶏のポワレ
キノコのクリームソース

デザート
パイナップルのグラタン
メレンゲのアイスクリームを
添えて