

Lunch おいしい信州ふーど(風土)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
ディナーコース
ディナーパーティー
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 シャリアピン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。

★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

春野菜と桜海老の
タブレサラダ



特製スープ



桜鯛のボアレ 信州味噌と
ふきのとうのソース



信州ポークのコンフィ
ソースムールド

選べる
メイン
ディッシュ

4月 April

前菜

海老と信州トマトの
ファルシー



特製スープ



イサキのボワレ
ブルノワゼット



仔羊の香草パン粉焼き
赤ワインソース

選べる
メイン
ディッシュ

5月 May

前菜

帆立と蕎麦の実のタルタル
春菊のソース



特製スープ



長野県産野菜のラタトゥイユ
真鱈のパネ



信州地鶏のソテー
ハニーマスタードソース

選べる
メイン
ディッシュ

デザート

春苺のパルフェグラッセ



デザート

桜のブランマンジェ
抹茶のアングレーズソース



デザート

きな粉のプリン
黒蜜アイス

