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〉

★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。

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
詳細はコチラ▶

★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
長野県産夏野菜と
カッペリーニのサラダ仕立て

特製スープ

選べるメインディッシュ

スモークした鯖のソテー
信州味噌入り
ブールブランソース

アンガス牛のランプステーキ
柚子胡椒とポン酢ソース

デザート
グリオットのスフレグラッセ

7月 July

前菜
ソデイカの柑橘サラダ
バジルソース

特製スープ

選べるメインディッシュ

太刀魚のパート包み
トマトソース

信州ポークのブレゼ

デザート
ココナッツのパンナコッタ
マンゴーソース

8月 August

前菜
信州サーモンのマリネ
アボカドのクネル

特製スープ

選べるメインディッシュ

舌平目のムニエル
野沢菜漬け入り焦がし
バターソース

福味鶏胸肉のロティ
レモンクリームソース

デザート
川中島白桃のソルベ