

Lunch

11:00A.M. ~ 2:30P.M.



赤ワイン長野メルローを使ったビーフシチュー

～信州蓼科牛 2 種の味わい～

ブルーチーズ・りんご味噌・わさび添え

ライス または パン付き

¥ 4,000



信州産米豚フィレ肉のカツレツ

アメーラトマトとアンチョビの焦がしバター醤油風味

ライス または パン付き ¥ 2,500



白ワイン長野シャルドネを使った

牛肉と根菜の和風煮込み

ご飯・味噌汁・和風ピクルス付き ¥ 3,000



信州サーモンのひつまぶし御膳

味噌汁・和風ピクルス付き ¥ 4,000

〈お召し上がり方〉

- 1 膳目 お茶碗に盛りそのままお召し上がりください。
- 2 膳目 薬味を加えてお召し上がりください。
- 3 膳目 薬味とお出汁をかけお召し上がりください。
- 4 膳目 3つ中で一番美味しかった食べた方でお召し上がりください。

おつまみ

彩り野菜のサラダ

¥ 1,200

彩り野菜のサラダ ハーフサイズ

¥ 800

タコの香草揚げ

¥ 1,200

信州産ドライフルーツと燻製ミックスナッツ

¥ 800

デザート

本日のアイスクリーム・シャーベット

¥ 800