

# Lunch Menu

## 『信州プレミアム牛』ステーキランチ

¥5,000 (税込 ¥5,500) ~ ¥6,500 (税込 ¥7,150)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ お重二段盛り Assorted Appetizers

メイン料理 Main Dish .....

■ 信州プレミアム牛のステーキ Steak "Shinshu Premium Wagyu" beef

100グラム ¥5,000

150グラム ¥6,500

本日のデザート Today's Desserts

食後のお飲み物 After Lunch Drink



2022.3.1更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

# Lunch Menu

## 善 Set menu “ZEN”

¥4,100 (税込 ¥4,510)

### アミューズ Amuse-Bouche

### 前菜 Appetizer

- お重二段盛り Assorted Appetizers

### ハーフパスタ Half Pasta ..... (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 信州鹿のラグー 自家製生パスタ・タヤリン Shinshu venison ragout, homemade pasta Tajarin
- サーモンと季節の青菜のペペロンチーノ Peppercino spaghettini with salmon and seasonal green vegetable
- ツナとケッパーのトマトソース フジッリ Tomato sauce fusilli with tuna and caper
- 長野県産カラフルトマトのスパゲッティニ 大葉風味 Spaghettini with local tomato, “Shiso” flavor

### メイン料理 Main Dish ..... (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 白馬豚肩ロースと白インゲン豆の煮込み トマト風味 Stew with “Hakuba pork” and white kidney beans, tomato flavor
- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~あざりと生のりの香り 軽いバターソース ~  
Today's fish poêlé ~Clams and fresh nori seaweed and butter sauce~
- 信州白樺若牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥700 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce + ¥700
- 長野県産 鹿ロース肉のしっとり仕上げ 赤ワインソース Moist roasted Nagano venison loin, red wine sauce
- 信州ハーブ鶏のコンフィ Sinsyu herb chicken confit

### ワゴンデザート Desserts

- パティシエによる自家製スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

All of our desserts are homemade by our in-house Patisserie. Choose from a table-side cart as much as you like.

### 食後の飲み物 After Lunch Drink

2022.5.13更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

# Lunch Menu

## 戸隠 Set menu “Togakushi”

¥3,100(税込 ¥3,410)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ お重二段盛り Assorted Appetizers

メイン料理 Main Dish ..... (下記よりお選びください Choose one of the following.)

■ 白馬豚肩ロースと白インゲン豆の煮込み トマト風味 Stew with “Hakuba pork” and white kidney beans, tomato flavor

■ 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~あさりと生のりの香り 軽いバターソース ~

Today's fish poêlé ~Clams and fresh nori seaweed and butter sauce~

■ 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+ ¥700 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce + ¥700

■ 信州ハーブ鶏のコンフィ

Shinsyu herb chicken confit

本日のデザート Today's Desserts

食後のお飲み物 After Lunch Drink

---

## お子様セット Kid's Set Meal

¥660(税込 ¥726)

ハンバーグ、エビフライ、スパゲッティ、フライドポテト、フルーツ、ジュース

Hamburger, Fried shrimp, Spaghetti, French fries, Fruit, Drink

2022.5.13更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

# Lunch Menu

数量限定

## ニース風サラダランチ

¥2,500(税込 ¥2,750)

アミューズ Amuse-Bouche

メイン料理 Main Dish

### ■ニース風サラダ

フランス、プロヴァンス地方の郷土料理

具たくさんボリュームたっぷりのサラダがメインのランチ、パンが2種類つきます



本日のデザート Today's Desserts

本日のシャーベットとアイスクリームの盛り合わせ

食後のお飲み物 After Lunch Drink

2022.5.13更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.