

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

- 前菜お重二段盛り 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



信州プレミアム牛とは

信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた牛(黒毛和種)のうち、長野県が認定した独自の基準を満たした牛肉を信州プレミアム牛といたします

要件は様々あり、サシ(脂肪交雑)の入り具合や香り、口溶けに影響するオレイン酸の含有率などの基準をクリアした牛肉が信州プレミアム牛として認定されています

デザート Desserts

- 本日のデザート

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2023. 4. 20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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Lunch Menu

善 Set menu “ZEN”

¥4,500 (税込 ¥4,950)

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 ミッレリーゲ Millerighe with Shinshu venison ragout
- しじみと海苔のクリームパスタ フェットチーネ Fettuccine with Shijimi clam, nori seaweed and cream sauce
- カブとツナのペペロンチーノ スパゲッティニーニ Spaghettini aglio e olio with turnip and tuna
- 海老トマトクリーム スパゲッティニーニ Spaghettini with shrimp and tomato cream sauce

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 Stewed Hakuba pork and white kidney beans, tomato flavor
- 市場で仕入れた鮮魚 トマトとオレガノ風味 エシャロットバターソース
Today's fish flavored with tomato and oregano, shallot butter sauce
- 信州山麓牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1500 Grilled “Shinshu Sanroku” beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1500
- 長野県産鹿モモ肉のハンブルグ風 グリーンマスタードソース Hamburg of venison from Nagano prefecture, green mustard sauce
- 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ Shinshu 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

A large selection of homemade desserts from our pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後の飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2023.11.7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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Lunch Menu

戸隠 Set menu “Togakushi”

¥3,400(税込 ¥3,740)

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 Stewed Hakuba pork and white kidney beans, tomato flavor
- 市場で仕入れた鮮魚 トマトとオレガノ風味 エシヤロットバターソース
Today's fish flavored with tomato and oregano, shallot butter sauce
- 信州山麓牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1500 Grilled “Shinshu Sanroku” beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1500
- 長野県産鹿モモ肉のハンブルグ風 グリーンマスタードソース Hamburg of venison from Nagano prefecture, green mustard sauce
- 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ Shinshu herb chicken confit

デザート Desserts

- 本日のデザート Today's dessert

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2023.11.7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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Lunch Menu

冬季限定 *chef's special*

オニオングラタンスープランチ

¥3,300 (税込¥3,630)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ 前菜盛り合わせ Assorted appetizers

メイン料理 Main Dish

■ オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup

本日のデザート Today's Desserts

食後のお飲み物 After Lunch Drink



2023.11.7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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Lunch Menu

お子様セット Kid's Set Meal

¥750(税込 ¥825)



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

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

お子様スペシャルメニュー Kid's Special Meal

¥1,350(税込 ¥1,485)



ハンバーグ、ソーセージ、スパゲッティ
フライドポテト、アイスクリーム、ジュース

Hamburg, Sausage, Spaghetti, French fries
Ice cream, Juice

2023. 4. 20更新