

メイン料理は
お肉かお魚かお選びいただけます
¥500追加でメインお料理を
「長野県産牛と赤ワインを
使ったシチュー」に変更できます

メインが選べる♪
ワンプレートランチ ¥1,500

Chef's Choice

ランチおまかせセット

お一人様

¥2,690

お2人様からご注文いただけます。

… 前菜盛り合わせ …

目から鱗のフレッシュオリーブ イタリア産
信州サーモンのミキユイ マルドンの塩
シェフのおすすめタパス (小さな前菜)

… スープ …

旬の野菜を使ったポタージュスープ

… メイン …

旬のおすすめ
(牛サーロイン炭火焼きに変更可能 +660 円)

… デザート …

パティシエ特製デザート

お飲み物は別途ご注文下さい

Seasonal
DRINKS



オレンジカモミールの
1:3アルコールカクテル
¥450

ハーブと柑橘の爽やかな香り
やさしくしゅわっと
トニックウォーターを
注ぎ入れ仕上げた
クランコールカクテル
お料理とのマリアージュにもおすすめ

Drinks 食後の飲み物 (お食事をご注文頂いたお客様に限りです)

コーヒー	¥210	カフェラテ	¥370
紅茶	¥210	カルヴァドス	¥540
ハーブティ	¥210	(Alc.40%のリンゴのブランデー)	
エスプレッソ	¥210	飯綱町産アップルブランデー	¥540

上記お飲み物
おかわり ¥110