



## Lunch Menu

11:30 - 14:00  
(L.O.13:30)

〔ながのテロワール〕

長野の食材が自然と形を成し、素材が持つ力を活かした食材に“作らせてもらう”料理。



### メインが選べるプリフィックスコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚 or 肉料理 / デザート / コーヒー or 茶)

#### Prefix course

(Amuse / appetizer / soup / bread / fish or meat dishes / dessert / coffee or tea)

¥3,300 +tax



### テロワールコース

(アミューズ / 前菜 / スープ / パン / 魚 / 本日の肉料理 / デザート / 茶)

#### Terroir Course

(Amuse / Appetizer 2 dishes / Bread / Fish / Today's meat dish / Dessert / Tea)

¥5,000 +tax



### 信州牛ステーキランチ

(信州牛ステーキ Middle or Large / サラダ / ライス)

#### Shinshu beef steak lunch

(Shinshu beef steak, Middle or Large / Salad / Rice)

Middle ¥3,900 +tax

Large ¥5,400 +tax



### 信州牛のホテルカレー

(信州牛のカレー / サラダ)

#### Shinshu beef curry

(Shinshu beef curry / Salad)

¥2,000 +tax



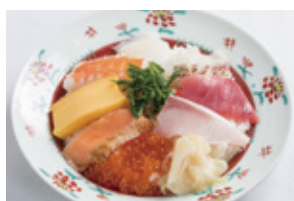
### のどぐろ御膳 要予約

(先付け、お造り、のどぐろ、お吸い物、香の物、ご飯、デザート)

#### Noguro Gozen

(Appetizer / Sashimi / Nodoguro / Soup / Pickles / Rice / Dessert)

¥3,900 +tax



### 上ちらし寿司 要予約

(先付け・ちらし寿司・お椀物・香の物)

#### Chirashi Sushi

(Appetizer / Chirashi sushi / Soup / Pickles)

¥2,700 +tax

※写真はイメージです。※表示価格は税別料金です。