

ランチメニュー

(11:00~14:00L.O)

- 山辺ワインメルローを使った
信州産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥2300

《サラダ、地元野菜のスープ、パンorライス、デザート、ドリンク付き》

山辺ワインのメルローをふんだんに使い、希少な信州産牛のホホ肉を煮込みました。山辺ワイナリーだからこそ味わえる、信州を感じていただけるコース料理です。

- 信州ポークときのこのカレー ￥1250

地元野菜がたっぷり溶け込んだ特製のルーは、甘さと辛さのバランスが絶妙です。お米ももちろん松本ハイランド産。信州ポークと地元きのこを使ったカレーです。

- いろいろ野菜のカレー ￥930

地元野菜がたっぷり溶け込んだ特製のルーに、旬の野菜がふんだんに入った味わい豊かなカレーです。

- 鹿肉のミートソース ￥1080

信州産の鹿あらびき肉を、当社の赤ワインでじっくり煮込みました。風味豊かな信州のジビエをお楽しみください。
※数量限定につき品切れの場合があります。

- ポロニア風ミートソース ￥830

信州産の牛ひき肉を、当社の赤ワインとたっぷりの香味野菜でじっくり煮込んだ、シェフおすすめの一品です。

全品サラダ付きです。