

3月

# エレガントランチ

Pranzo Elegante



※写真はすべてイメージです。



気温が春らしくなってきましたね。  
今月のエレガントランチのメインは、  
『サーモンの信州味噌グラタン』です！  
サーモンが入ったアツアツのグラタンに、  
信州味噌で味付けをしました！  
『人参のポタージュ』は、きれいなオレンジ色に  
仕上げた、スープです！  
パンは「南アルプスむら」パンやの、  
バケットと栄養豊富な胚芽ロールをご用意。  
デザートには、『カスタードプリンパフェ』。  
シェフ特製の手作りカスタードプリンです。  
旬のいちごをトッピングしました！  
レストランにてお食事で、日帰り入浴半額！  
大人 800 円⇒400 円お得です★

## menu

- サーモンの信州味噌グラタン
- 海老と海藻のサラダ
- 人参のポタージュ
- 南アルプスむらパンや  
バケットと胚芽ロール
- カスタードプリンパフェ
- ホットコーヒー(紅茶 or カフェ・ラテ)

1,500 円 (税別)



## 感染予防対策

ご来館の際は、検温・手指の消毒の  
ご協力をお願い致します。  
レストランのお席は、ほかのお客様との  
距離を離してご案内しております。



桜といで湯の城下町  
高遠さくらホテル  
TAKATO SAKURA HOTEL

〒396-0214 長野県伊那市高遠町勝間 217

TEL0265-94-2200



ホームページ

