



7月 エレガントランチ



MENU

魚介のヴィシソワーズ
海老コンソメのジュレ

ガーリックトースト
普通のパンご希望の方は
ご注文時お伝えください。

低温調理チキンと夏野菜サラダ
シェフ特製マスタードドレッシング

マンゴーと
クリームチーズのクレープ

コーヒーor紅茶orカフェラテ
アイスコーヒー・アイ스티ーもご用意可能です！

1,650円(税込)



今月のメインは、
『魚介のヴィシソワーズ』です。

ヴィシソワーズとは、ジャガイモを
使った夏にぴったりな冷製スープです。

ガーリックが香るトーストとご一緒
にお召し上がりくださいませ。

サラダは、低温調理のしっとり柔らかい
チキンと新鮮な夏野菜をお楽しみ頂けます。

シェフ特製「マスタードドレッシング」は
さっぱりした味わいでサラダと相性抜群。

そしてデザートには、甘すぎない
クリームチーズをクレープに包み、
マンゴーとアイスをトッピング！

暑い夏に優雅なランチはいかが？
ご来館おまちしております！

レストランにてお食事していただくと
日帰り入浴半額！800円→400円



最新情報はコチラから！



板といで堀の城下町
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

Tel: 0265-94-2200



ホームページ



フェイスブック



インスタ