



ランチコース (ランチタイムのみ)

¥1,800

季節のスープ & ミニサラダ

メイン料理 お選び (以下3点からお選びください)

◇ 季節のお魚料理

◇ 鶏モモ肉のきのこクリーム煮

人気のせた亭 オリジナルメニュー

◇ ロールキャベツ トマトソースグラタン

季節のシャーベット

*プラス¥450 でコースのデザートに変更できます。
(下記からひとつお選びください)

- ・ 小豆のババロア
- ・ ガトーショコラ
- ・ マスカルポーネチーズムース
- ・

コースデザートと飲み物のセット・・・¥650

信州安曇野そば・・・¥550

コーヒー、紅茶、ハーブティー・・・¥400



A コース

¥3,200

一口オードブル

前菜：本日の魚介のマリネ レムドレソース

メイン お選び (以下2点からお選びください)

- ・ 季節のお魚のポワレ
- ・ 豚ロース肉のグリル マスタード味噌ソース

*信州安曇野そば (+ 5 5 0 円)

デザートお選び (以下3点のいずれか)

- ・ 小豆のババロア
- ・ ガトーショコラ
- ・ マスカルポーネチーズのムース

コーヒー/紅茶



B コース

¥4,300

一口オードブル

前菜：本日の魚介のマリネ レムドレソース

季節のスープ

メインお選び（以下3点からお選びください）

- ・ 季節のお魚のポワレ
- ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮
- ・ 和牛ヒレ肉のステーキ ポルト酒のソース（+1800円）

*信州安曇野そば（+550円）

デザートお選び（以下3点のいずれか）

- ・ 小豆のババロア
- ・ ガトーショコラ
- ・ マスカルポーネチーズのムース

コーヒー/紅茶



C コース

¥6,400

一口オードブル

前菜：季節の魚介と野菜 レムドレソース

季節のスープ

魚料理：季節のお魚のポワレ

肉料理：牛ほほ肉の赤ワイン煮

または

和牛ヒレ肉のステーキ ポルト酒のソース (+1800円)

信州安曇野そば

デザートお選び (以下3点のいずれか)

- ・ 小豆のババロア
- ・ ガトーショコラ
- ・ マスカルポーネチーズのムース

- ・ コーヒー/紅茶