

松本ホテル花月よりお届けする
「夏のランチとデザート」
レストラン I:caza[ikaza] (イカザ)
◆そば粉のカッペリーニを使った“冷製ペスカトーレ”
八十六温館
◆花月の湧水を使った炭酸水

アゴラ・ホテルアライアンスの松本ホテル花月(所在地:長野県松本市大手4-8-9 客室数:89室 総支配人:石井 幸太郎)は、レストラン I:caza[ikaza] (イカザ) と、八十六温館で夏のランチとデザートを販売いたしました。

レストラン I:caza[ikaza] (イカザ)

松本の自然の中で育つ野菜や芸術的な街並みからインスピレーションを受け、それを活かした料理を届けています。フレンチやイタリアンなどで経験を積んだ須崎武が総料理長の感性奏でる「ながのテロワール」。この夏は、信州ならではのそばと韃靼そば2種類を使ったカッペリーニを。夏野菜の鮮やかな色彩とトマトのグラニテがペスカトーレのソースとなり、信州の‘涼’を演出。夏の“ながのテロワール”をお楽しみください。



そば粉のカッペリーニを使った“冷製ペスカトーレ” (パン・サラダ付き)

期間: 2018年8月31日(金)まで

時間: 11:30~14:00(L.O. 13:30)

価格: 1,500円 (1名様・税込)

八十六温館

鮮度の良いコーヒー豆を、店名の由来にもなった「86度」のお湯で一杯一杯丁寧にネルドリップで淹れる喫茶室。昨年好評だったかき氷に加え、今年はずもと城下町湧水群の新鮮な湧水を使った炭酸水3種類が暑い松本の夏を爽やかに潤します。

花月の湧水を使った炭酸水

時間: 7:00~19:30

価格: レモン1個分を贅沢に使った生レモンスカッシュ 700円

昔ながらの定番クリームソーダ 650円

ピーチフレーバーシロップとシャーベットを添えたピーチフロート 650円(全て税込)



松本ホテル花月は“民藝フィロソフィ 松本の日常の記憶”のコンセプトのもと、街の自慢となる地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ先】

松本ホテル花月
〒390-0874 長野県松本市4-8-9
TEL:0263-32-0114
E-mail:info@matsumotohotel-kagetsu.com

【本件に関するメディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ
ブランドデザインチーム PR: 藤井、浦辺
TEL: 03-3436-1860 E-mail:
pr@agorahospitalities.com