

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



脂身が少なく、淡泊な味わいの地元の鮮魚、信州サーモンを
タレに漬け込みました。
温かいご飯と一緒に召し上がりください。

信州サーモン重
1,600円



高級魚、国産鰻の蒲焼きを、贅沢に2尾使用しました。
外は香ばしく焼き上げ、中身はフワツとした食感です。

鰻重
3,800円



風味豊かなご当地蕎麦をシャキッとしたやたらと共に。
今が旬の山菜の天ぷらともにお召し上がりください。

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
1,800円



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

※パン・ライスのおかわり追加注文は150円

料金は全て税込みです。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



静岡からの直送、南鮪の赤身に黄味を乗せてユッケ風に。
鮪の旨味が詰まったヘルシー丼です。

八洲南鮪赤身 鮪重
1,800円



溢れんばかりの海老、野菜の天婦羅が魅力です。
小海町特産、はくれい茸の天婦羅も、
なかなか召し上がれない逸品です。

天重
1,600円



ジューシーに焼き上げたハンバーグと野菜を熱々の鉄板で。
おろしポン酢とハンバーグソース2種の味わいで楽しめます。

黒毛ハンバーグ おろしポン酢
1,900円



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

※パン・ライスのおかわり追加注文は150円

料金は全て税込みです。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



具材たっぷり、チーズの効いた濃厚な、
トマトクリームソースのパスタです。

アスパラガスとベーコンのトマトクリームパスタ
1,600円



チキンライスにとろとろのオムレツ。
ソースはビーフとキノコの
ハヤシソース&シーフードカレーとダブルで楽しめます。

オムライスダブルソース
1,700円



ふっくらジューシーな鶏もも肉を、オリーブ、にんにくの効いた、
ピリ辛ソースでお召し上がりください。

国産鶏もも肉のロースト チュミチュリソース
1,600円

パンまたはライス付き



2種のキッシュ、ロングソーセージ、地元の有機サラダ、
野辺山のトマトジュース。
色んな味が楽しめる、おしゃれなランチプレートです。

キッシュプレート
1,600円

※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

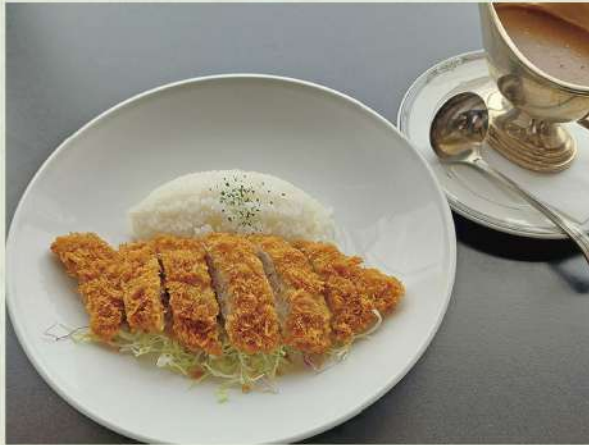
エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150円

料金は全て税込みです。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



サクサクに揚げた豚ヒレカツを、
ホテルオリジナルカレーでお召し上がりください。

豚ヒレカツカレー
1,800円



お肉は柔らかく衣はサクサク、信州名物の山賊焼きに
ホテルオリジナルカレーとの相性が良く、
半熟玉でよりマイルドになります。

山賊焼きカレー
1,600円



ふっくらした食感の白身魚を、
香ばしいバターソースで。
トマト、ケッパーの酸味が食欲をそそります。

白身魚のソテー 焦がしバターソース
1,800円

パンまたはライス付き



クセのない仔羊のヒレ肉、地元の特産、はくれない茸や、
くらかけ豆を使用した有機サラダ。
ライムの効いたドレッシングと一緒に召し上がりください。

仔羊ショートロイン 温かいサラダ仕立て
エスニックソース
1,900円



※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



牛赤身肉をガーリックの効いた
和風ソースと山葵バターでどうぞ。
焼き野菜には地元の特産、ハクレイ茸を使用しています。

オースト牛芯ステーキ 和風ソース

2,100円

パンまたはライス付



洋食お子様プレート

1,100円

※当ホテルでは長野県産コシヒカリを使用しております。

エンジョイパックをご利用のお客さまは一部のメニューに差額がございます。予めご了承くださいませ。

パン・ライスのおかわり追加注文は 150 円

料金は全て税込みです。