

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



たっぷりの豚ロース肉を特製タレで炒めました。
ご飯と相性ピッタリな定食です。

生姜焼き定食
1,700円



大きな鴨肉に片栗粉をまぶし、香ばしく焼きました。
甘辛ダレがよく合います。

鴨肉重
1,700円



風味豊かなご当地蕎麦をシャキッとしたりとろろと共に。
今が旬の山菜の天ぷらとともにお召上がりください。

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
1,800円



鰻と玉子のフワフワ食感をお楽しみいただけます。
お好みで山椒を入れてお召上がりください。

鰻玉ご膳
2,000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、南鯨の赤身に黄味を乗せてユッケ風に。
鯨の旨味が詰まったヘルシー丼です。

八洲南鯨赤身 鯨重
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。

エンジョイバ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。



GATEAUX
KINGDOM

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



具たくさん濃厚ナポリタンにロングソーセージ、カスクルトの付いた大満足な一品です。是非、ナポリタンをカスクルト（パン）に挟んでお召し上がりください。

ガッツリナポリタン
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

※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



ふっくら肉厚な信州サーモンを、
じゃがいものオイル漬けとご一緒に。
レモンのタルタルを付けると、より一層お楽しみいただけます。

信州サーモンのソテー
じゃがいもコンフィ レモンのタルタル添え
1,700円



パンまたはライス付き

※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。



GATEAUX
KINGDOM

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。