



GATEAUX
KINGDOM

LUNCH MENU

山梨と地元の食材を使用した
シャトレーゼ創立70周年記念メニュー

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



静岡直送の本鮪を特製タレに漬け込みました。
濃厚な浅間小町の卵と一緒に、お召し上がりください。

八洲本鮪漬け丼 ちゃたまや卵添え
1,800円

エンジョイ
差額
200円



科乃豚と野菜の旨味が効いた豚汁うどん。
熱々のスープで体が温まります。

科乃豚 豚汁うどん
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

エンジョイ
差額
300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



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

※やたらとは？ 野菜や漬物を細かく刻んで混ぜ合わせた長野の北信料理です。

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
1,800円



地元の旬野菜と海老の天婦羅をのせた
定番メニューです。

天重
1,600円



柔らかく肉厚なお肉がまんべんなく乗った、
鴨肉のうま味が詰まった重箱となっています

鴨肉重
1,700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



旬のキノコ、玉葱、ベーコンと濃厚な
デミグラスソースが麺に絡み、よく合います。

森のキノコスパゲティー
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



肉厚な身が特徴の信州サーモン。
魚を骨ごと煮込み、ピネガーを加え、サッパリとした
赤ワインソースでお召し上がりください。

信州サーモンポワレ ジュネーブ風
1,800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



サクサクのチキンカツとタルタルソースは
八ヶ岳の雪山をイメージ。

八ヶ岳チキンカツカレー
1,600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



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
2,000円

パンまたはライス付



※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



福味鶏にマスタード、パン粉をぬり香ばしく焼き上げました。
キノコのソテーも一緒にお楽しみください。

信州福味鶏もも肉のディアブル風
1,600円

パンまたはライス付



サクサクに揚げた豚ももカツを、
デミグラスソースとわさびチーズの濃厚ソースで。
野菜の旨みが詰まった冷製ラタトゥーユもどうぞ。

元気豚ももカツ 高原野菜のラタトゥーユ添え
1,900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。