

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ってください。

信州サーモン重
1,600 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召し上がってください。

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
1,800 円

エンジョイ
差額
200 円



上質な旨味、脂の乗った贅沢な蓼科牛の牛丼に、長野の郷土料理、
胡瓜、茄子など野菜をお出汁に漬けた“やたら”を乗せました。
卵ととろろ付きでサッパリとお召し上がりいただけます。

蓼科牛やたら牛めし
2,200 円

エンジョイ
差額
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。



GATEAUX
KINGDOM

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



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



柔らかく肉厚な鴨肉を使用。
甘辛いタレが効いて、香ばしい肉のうま味が
詰まった重箱になっています。

鴨肉重
1,700 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。



GATEAUX
KINGDOM

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



コーンの旨味が効いたカルボナーラを、半熟卵でさらに濃厚に仕上げました。
クリーミーな味わいに、ベーコンの塩味が、あと引く美味しさです。

コーンクリームのカルボナーラパスタ
1,700 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



大きな豚バラ肉を、香辛料と共にじっくり漬け込んだ後、
蒸し焼きにしました。

ジューシーで柔らかい食感がお口で広がります。

ポークベリーのロースト マスタード風味

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



皮はパリッ、身はふっくらとした肉質の信州サーモンのソテーを
柴漬けのソースで。程よい酸味と塩味が、お魚に合います。
夏野菜とご一緒にお楽しみください。

信州サーモンソテー みやびソース (柴漬けのソース)

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。



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。