

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



具材は地元の野菜、海老天、カニを使用しました。
優しい柚子の香りが効いたスープで体が温まります。

鍋焼きうどん
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



ほど良い脂がのった蓼科リブロースを、地元のキノコと
浅間小町の卵で贅沢にお召し上がりください。

蓼科牛すき焼き定食
2,200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。

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



さっぱりした味わいの具材と、柚子の香りがアクセントになり、
ほど良いパンチの効いた、あっさりクリームパスタです。

グリルチキンと下仁田葱のクリームパスタ
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



チーズのかかったクリーミーな濃厚ナポリタン。
熱々の鉄板でできた、パスタのおこげもお楽しみいただけます。

焼きナポリタングラタン
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。

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



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



ジューシーな黒毛ハンバーグとウインナー、
濃厚カニクリームコロッケのコンボプレート。
たっぷりトマトソースを付けてお召し上がりください。

黒毛和牛チーズハンバーグの
コンボプレート
2,000円

エンジョイ
差額
400円

パンまたはライス付



柔らかく煮込んだ牛タンの赤ワイン煮込みを、
デミグラスソースで贅沢にお召し上がりください。

牛タン赤ワイン煮込み
3,000円

エンジョイ
差額
1,400円

パンまたはライス付



お子様
メニュー
KIDS MENU

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。