

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



ジューシーで柔らかい三元豚、コクのある浅間小町の卵、優しい出汁が効いた和定食です。

三元豚煮カツ
1,500円



静岡の本鮭を使用。半分は赤身、半分は炙っています。本鮭の旨味がお口の中に広がります。

本鮭炙り丼
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
1,600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



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
1,700円

エンジョイ
差額
200円



柔らかくジューシーな鴨肉にホテル特製のタレをかけ、
ネギとの相性も良く、やみつきになるどんぶりです。

鴨肉重
1,600円

エンジョイ
差額
100円



ビタミンB群が豊富で美容に良い科乃豚の旨味がたっぷり
詰まっています。
レモンをたっぷり絞ってサッパリとお召し上がり下さい。

科の豚ロース塩だれ丼
1,500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



昔ながらの濃厚ナポリタンと、サクサクでジューシーな豚カツ。
カツには老舗のとんかつ屋、元禄の特製ソースを使用しました。

鉄板スパカツ
1,700円

トーストも無料をご用意できます。



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
1,500円



香ばしく蒸した鯖と旬の山菜を、オリーブ、にんにく、ふきのとうの
ソースでお召し上がり下さい。

鯖のソテー 山菜のエチューベ添え
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

1,500円



大きいかき揚げ付きの温かいお蕎麦と、
柔らかく煮込んだ、牛スジカレーがセットになった
ボリューム満点の一品です。

かき揚げ天玉蕎麦とミニ牛スジカレーセット

1,500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

1,900円

パンまたはライス付



八ヶ岳の清らかな水と空気で作ち、柔らかい肉質が特徴の地鶏のソテーを
露が効いた味噌ソースでどうぞ。
小海町特産のハクレイ茸もお楽しみください。

地鶏八ヶ岳名水赤鶏のソテー 露味噌ソース

1,800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。