

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



小海町 涼風めんフェス 2025



アレルギー：冷製うどん 刻みにんにく やたら飯、豚 大豆 小麦
刻みにんにくが、がっつり効いたスタミナ満点の讃岐うどん。
大葉とみょうががアクセントになり、
さっぱりと召し上がれます。

冷製うどん 刻みにんにく

1,600円

無料でやたら飯を追加でお付けできます



アレルギー：豚 大豆 小麦 胡麻

定番の具材はもちろん、
地元の朝取りレタスをたっぷり使用。
高原の冷やし中華です。

高原レタスの冷し中華

1,700円



アレルギー：蕎麦 海老 長芋 胡麻 大豆 小麦

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



アレルギー：豚 鶏 海老 りんご 卵 小麦 乳 胡麻

“ナボカツ” 洋食の主役同士が一皿に。
濃厚な口あたりと、ボリューム感に圧倒されます。
ビールとご一緒にも、おすすめです。

科乃豚肩ロース肉のナボカツ

1,800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



アレルギー：長芋 大豆 卵 小麦

脂の乗った大きな天然本鰯のお刺身と、卵、とろろと一緒に、贅沢にお召し上がりいただけます。

天然本鰯ネバネバ丼
1,900円



アレルギー：大豆 卵 小麦

宮崎県産の鰻を豪快に使用。

蒸し焼きにしたことで、鰻のふっくら食感と、
国産鰻の旨味が、お口の中で広がります。

国産鰻重
3,000円



アレルギー：鶏肉 大豆 卵 小麦

鶏もも肉、新玉ねぎを煮込み、卵で
“ふわとろ”に仕上げました。
優しいお出汁の効いた卵とじ膳です。

鶏もも肉ふわとろ卵とじ膳
1,600円



アレルギー：牛肉 大豆 小麦 胡麻 りんご

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



アレルギー：海老 シーフード 大豆 小麦 乳

小海老、ツナ、夏野菜をたっぷり使用しました。
コクのあるトマトクリームソースが
具と麺の旨味を引き立てます。

小海老とツナ、夏ナスのトマトクリームパスタ
1,600円



アレルギー：豚 牛 鶏 海老 鳥賊 りんご ゼラチン 大豆 卵 小麦 乳

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



アレルギー：牛 りんご 卵 大豆 小麦 乳

上品な和牛の切り落とし、サラダ、チーズを、
ふっくら全粒粉パンで挟みました。

自家製ピクルス、フルーツもお楽しみいただけます。

スパイス和牛ビーフのカスクレート仕立て
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



アレルギー：豚 牛 鶏 ゼラチン リンゴ パナナ 小麦 乳

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



アレルギー：豚 牛 鶏 ゼラチン リンゴ パナナ 大豆 小麦 乳

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



アレルギー：牛 ゼラチン 大豆 小麦 乳

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



※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



アレルギー：サーモン 大豆 卵 小麦 乳

地元の新鮮な魚と野菜、日によって異なる付け合わせも
ご一緒にお楽しみください。

アンチョビ、トマトのソースが素材を引き立てます

信州サーモンのポワレ ジャがいものエクラゼと香味サラダ

1,700円

パンまたはライス付



アレルギー：豚 牛 鶏 大豆 卵 小麦 乳

香ばしく焼いた、福味鶏のもも肉を、これからシーズンを迎える
小海町産の夏白菜と、クリーム、マスタードを使用したソースで
お召し上がりください。

福味鶏もも肉のソテー
夏白菜のプレゼマスタード風味

1,800円

パンまたはライス付



アレルギー：豚 牛 鶏 海老 大豆 卵 小麦 乳

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。