

LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



**GATEAUX
KINGDOM**



アレルギー：卵 大豆 小麦 鴨肉 マヨネーズ

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



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やたらと共に。

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



※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：大豆 小麦 胡麻 サバ

コシのあるうどんをサッパリとした
具材と一緒に味噌の効いた冷たいスープで
お召し上がりください。

冷や汁うどん
1,600円



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

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

小海蕎麦天ざる やたらとろろ付
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。

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鮪のお刺身と、卵、とろろと一緒に、贅沢にお召し上がりいただけます。

天然本鮪ネバネバ丼
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 鶏 海老 卵 大豆 小麦 乳

濃厚なナポリタンに、作りたてフワフワのオムレツを乗せました。
熱々の卵を広げてナポリタンと
ご一緒にお召し上がりください。

オムナポリタン
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：豚 鶏 海老 りんご 卵 大豆 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。

熟成チルドポークのナボカツ
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：豚 牛 鶏 ゼラチン りんご バナナ 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：大豆 小麦 牛肉 豚肉 ゼラチン

たっぷりの、ひき肉と野菜を使用した夏カレー。
ホテルオリジナルのカレーをかけて、お召し上がりください。

夏野菜とミートのトマトカレー
1,700円



アレルギー：豚 牛 鶏 ゼラチン りんご バナナ 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

※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



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

信州サーモンのボワレ 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：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



お子様
メニュー

KIDS MENU

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。