



# LUNCH MENU

※サラダ、スープ、ドリンク、デザート付き



静岡からの直送、南鮪の赤身に黄味を乗せてユッケ風に。  
鮪の旨味が詰まったヘルシー丼です。

八洲南鮪赤身 鮪重  
1,800円



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



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



柔らかい国産豚ロースを、塩ダレと一緒に香ばしく焼きあげました。黒胡椒の効いた、少し濃い目の味付けで、ご飯とご一緒にお召し上がりください。

国産豚ロース塩だれ

1,700 円



大きな鴨肉に片栗粉をまぶし、香ばしく焼きました。甘辛ダレがよく合います。

鴨肉重  
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とろろと共に。今が旬の山菜の天ぷらとともに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。



GATEAUX  
KINGDOM

# 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

※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



アスパラ、春キャベツ、菜の花の具材が彩る、  
春を感じる香ばしい和風パスタです。

桜海老と春野菜のスパゲティーニ  
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



お肉が柔らかくなるまで煮込んだ  
国産鶏もも肉をトマト、チーズでお召し上がりください。

国産骨付き鶏もも肉の煮込み ローマ風  
2,000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



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



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。