

## Room Service

12:00~14:00 L.O / 17:30~20:30 L.O

### Food

Green salad  
信州野菜のこだわりサラダ ¥2,200

Marinated of Alps Salmon  
清流で育ったアルプスサーモンのマリネ ¥2,400

Fresh tomato soup  
パッパ・アル・ポモドーロ ¥1,600  
\*フレッシュトマトのスープ

Italian sausage  
幻豚のサルシッチャ ¥2,400

Sauteed Scallop  
北海道産帆立貝のソテー ¥2,800

Mixed cheese  
信州産フロマージュ盛合せ  
3種(3 kinds) : ¥2,200  
5種(5 kinds) : ¥3,500

Today's pizza  
本日のピッツァ ¥2,800

Today's pasta  
本日のパスタ料理 ¥2,800

Hashed Beef with rice and grilled vegetables 【Use of domestic rice】  
グリル野菜たっぷり ハヤシライス ¥2,400  
【国産米使用】

Today's fish  
本日の鮮魚料理 ¥3,200

Mussels marinara steamed in white wine  
ムール貝のマリナーラ 白ワイン蒸し ¥3,800

Shinshu pork cutlet  
幻豚のカツレツ ¥3,200

Roasted of Shinshu beef  
信州プレミアム牛のロースト ¥4,000

### Dessert

Shinshu apple sorbet  
信州りんごのソルベ ¥980

Season's tart  
季節のタルト ¥1,800

Chocolate cake  
ガトーショコラ ¥1,800

### Kid's menu

Seasonal soup, Pasta and Dessert  
季節のスープ / パスタ / デザート ¥3,000

Room Service  
20:30~22:00 L.O

**Food**

Shinshu salmon “Chazuke” 【Use of domestic rice】  
信州サーモンのお茶漬け 【国産米使用】 ¥2,000

Shinshu “SOBA” 【Cold】  
信州生ざるそば ¥2,500

Italian “MAZESOBA”  
イタリアンまぜそば ¥2,800

Marinated of Alps salmon  
清流で育ったアルプスサーモンのマリネ ¥2,400

Charcuterie plate  
信州産シャルキュトリー盛合せ ¥2,800

Mixed cheese  
信州産フロマージュ盛合せ  
3種(3 kinds) ¥2,200  
5種(5 kinds) ¥3,500