

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

Herb-grilled Shinshu pork
幻豚バラ肉の香草焼き ¥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

Seafood marinara steamed in white wine
魚介のマリナーラ 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