

Lunch Course Menu

12:00 ~ 14:00 L.O.

<前日までの予約制 | Advance reservation required>

Seasonal vegetables salad
信州の季節野菜

Marinated Seafood
魚介のマリネ

・Homemade Pasta
本日の手打ちパスタ

または

・Fish / Today's Fish (+¥1,000)
魚料理 / 本日の鮮魚料理

または

・Meat / Roasted Shinshu Beef (+¥1,000)
肉料理 / 信州プレミアム牛のロースト

Pre Dessert
プレドルチェ

Dessert
本日のドルチェ

Coffee / Tea / Herb tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Tea confectionery
小菓子

¥7,590

Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

A la Carte アラカルト

Lunch 12:00 ~ 14:00 L.O

MIYOTA Hamburger 【Lunch only】 ¥3,500
御代田バーガー 【ランチ限定メニュー】

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

Food
Green salad
信州野菜のこだわりサラダ ¥2,400

Marinated of vegetables
有機野菜のマリネ ¥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

Tomato soup
パツパ・アル・ポモドーロ（フレッシュトマトのスープ） ¥1,600

Shinshu pork confit, Seasonal pickles
幻豚肩ロース肉のコンフィ 季節のピクルス添え ¥2,400

Sauteed Foie gras, Polenta, Balsamic sauce
フォアグラのソテー ポレンタ添え バルサミコソース ¥5,500

Mixed cheeses
信州産フロマージュ盛合せ 3種(3kinds)：¥2,200
5種(5kinds)：¥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(80g) ¥3,500

Sauteed scallop, Bottarga risotto
北海道産帆立貝と自家製カラスミのリゾット ¥3,600

Today's fish
本日の鮮魚料理（120g） ¥3,800

Fish aqua pazza
鮮魚のアクアパッツァ ¥3,800

Saltimbocca
仔牛のサルティンボッカ（120g） ¥4,800

Roasted *shinshu* beef
信州プレミアム牛のロースト（120g） ¥6,000

Roasted *shinshu* beef rossini
信州プレミアム牛のロッシーニ風 ¥7,000

Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

Dinner Course Menu		17:30 ~ 20:30 L.O.	
Dessert		Bosco	
Shinshu apple sorbet 信州りんごのシャーベット	¥980	Octopus / Cabbage 水ダコ 雪中キャベツ	
Seasonal tart 季節のタルト	¥1,800	Mushrooms / Cacao 舞茸 カカオ	
Chocolate cake ガトーショコラ	¥1,800	Spinach / <i>Yuzu</i> ほうれん草 柚子	
Coffee / Tea / Herb tea		Fish / Viscous 鮮魚 ビスク	
Coffee (Ice / Hot) コーヒー (アイス/ホット)	¥950	Meat / <i>MISO</i> お肉料理 自家製味噌	
Espresso エスプレッソ	¥700	Blood orange / <i>Kuromoji</i> / Watercress ブラッドオレンジ 黒文字 クレソン	
Espresso Double ダブル・エスプレッソ	¥950	Tea confectionary 小菓子	
Cappuccino カプチーノ	¥950	¥24,000	
Cafe latte (Ice / Hot) カフェラッテ (アイス/ホット)	¥950		
Assam アッサム	¥950		
Darjeeling ダージリン	¥950		
Earl Gray (Ice / Hot) アールグレイ (アイス/ホット)	¥950		
Herb tea ひらまつオリジナルブレンドハーブティー (レモングラス・ヴェルベーン・ミント・ラベンダー)	¥950		
Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.		Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.	

Dinner Course Menu

17:30 ~ 20:30 L.O.

Foresta

Apple / Crab / Green onion
りんご 毛蟹 下仁田ネギ

Octopus / Cabbage
水ダコ 雪中キャベツ

Mushrooms / Cacao
舞茸 カカオ

Spinach / *Yuzu*
ほうれん草 柚子

Fish / Viscous
鮮魚 ビスク

Meat / *MISO*
お肉料理 自家製味噌

Beef tail / Tajarin
牛テール タヤリン

Carrot / Strawberry
人参 イチゴ

Blood orange / *Kuromoji* / Watercress
ブラッドオレンジ 黒文字 クレソン

Tea confectionary
小菓子

¥30,300

Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

Dinner Course Menu

17:30 ~ 20:30 L.O.

Grande Foresta

Caviar
キャビア 15g

Apple / Crab / Green onion
りんご 毛蟹 下仁田ネギ

Octopus / Cabbage
水ダコ 雪中キャベツ

Mushrooms / Cacao
舞茸 カカオ

Spinach / *Yuzu*
ほうれん草 柚子

Fish / Viscous
鮮魚 ビスク

Meat / *MISO*
お肉料理 自家製味噌

Beef tail / Tajarin
牛テール タヤリン

Carrot / Strawberry
人参 イチゴ

Blood orange / *Kuromoji* / Watercress
ブラッドオレンジ 黒文字 クレソン

Tea confectionary
小菓子

¥43,000

Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

Menu of Children

お子様メニュー

Soup / Pasta or Hamburg steak / Dessert
スープ / パスタ または ハンバーグ / デザート ¥3,000

Menu of Children’s course ※Dinner only

お子様コース ※ディナー限定

Amuse / Appetizer / Pasta / Main dish / Dessert
アミューズ / 前菜 / パスタ / メインディッシュ / デザート ¥12,650

Tax and Service charge included