

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 ¥ 2,400
信州野菜のこだわりサラダ

Marinated of vegetables ¥2,800
有機野菜のマリネ

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

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

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

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

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 ¥2,800
本日のピッツァ

Today’s pasta ¥3,500
本日のパスタ料理(80g)

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

Today’s fish ¥3,800
本日の鮮魚料理（120g）

Fish aqua pazza ¥3,800
鮮魚のアクアパッツァ

Saltimbocca ¥4,800
仔牛のサルティンボッカ（120g）

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

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

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

Dessert

Shinshu apple sorbet 信州りんごのシャーベット	¥980
Seasonal tart 季節のタルト	¥1,800
Chocolate cake ガトーショコラ	¥1,800

Coffee / Tea / Herb tea

Coffee (Ice / Hot) コーヒー (アイス/ホット)	¥950
Espresso エスプレッソ	¥700
Espresso Double ダブル・エスプレッソ	¥950
Cappuccino カプチーノ	¥950
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.

Dinner Course Menu

17:30 ~ 20:30 L.O.

Bosco

Ayu / Watercress
鮎 クレソン

Shinshu beef / Japanese pepper
信州プレミアム牛 花山椒

Fish / Green Asparagus
鮮魚 グリーンアスパラガス

Meat / Walnut
お肉料理 胡桃

Mandarin orange / Dark beer / *Sakura*
河内晩柑 黒ビール 桜

Tea confectionary
小菓子

¥24,000

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.

Foresta

Cabbage / Shrimp
春キャベツ 甘海老

Ayu / Watercress
鮎 クレソン

Green peas / Pecorino
グリーンピース ペコリーノ

Shinshu beef / Japanese pepper
信州プレミアム牛 花山椒

Fish / Green Asparagus
鮮魚 グリーンアスパラガス

Meat / Walnut
お肉料理 胡桃

Fukinoto / Lemon
落の臺 レモン

Mandarin orange / Dark beer / *Sakura*
河内晩柑 黒ビール 桜

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

Cabbage / Shrimp
春キャベツ 甘海老

Ayu / Watercress
鮎 クレソン

Green peas / Pecorino
グリーンピース ペコリーノ

Shinshu beef / Japanese pepper
信州プレミアム牛 花山椒

Fish / Green Asparagus
鮮魚 グリーンアスパラガス

Meat / Walnut
お肉料理 胡桃

Fukinoto / Lemon
落の臺 レモン

Mandarin orange / Dark beer / *Sakura*
河内晩柑 黒ビール 桜

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