

Room Service

12:00~14:00 L.O

Food

MIYOTA Hamburger 【Lunch only】
御代田バーガー 【ランチのみ】 ¥3,500

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 ¥2,400

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
パッパ・アル・ポモドーロ ¥1,600
*フレッシュトマトのスープ

Shinshu pork confit, Seasonal pickles
信州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 バルサミソース ¥5,500

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 (80g) ¥3,500

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】

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

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

Dessert

Apple sorbet
信州産りんごのシャーベット ¥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

Ume and dried small sardines “Chazuke” 【Use of domestic rice】
自家製梅とちりめんじゃこのお茶漬け 【国産米使用】 ¥2,300

Shinshu “SOBA” 【Cold】
長野県産そばの実 十割そば ¥2,500

“RAMEN”
ラーメン ¥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

Charcuterie plate
信州産シャルキュトリ一盛合せ ¥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

消費税・サービス料込 Tax and service charge are included

当日の仕入れ状況で内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。