

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

Fresh vegetables Homemade miso bagna cauda
新鮮野菜と自家製味噌のバーニャカウダ ¥2,400

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(Traditional Tuscan tomato bread 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

Pâté en croûte
パテアンクルート ¥2,400

Bouillabaisse
ブイヤベース ¥3,800

Sauteed scallop, Genovese sauce
北海道産帆立貝のソテー ジェノベーゼソース ¥3,600

Shinshu beef tagliata with balsamic sauce
信州プレミアム牛のタリアータ バルサミコソース ¥3,800

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

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 pizza
本日のピッツァ ¥2,800

Today's pasta
本日のパスタ料理 (80g) ¥3,500

Today's fish
本日の鮮魚料理 (120g) ¥3,800

Veal cotoletta with kecca sauce
仔牛のコトレッタ ケッカソース ¥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

消費税・サービス料込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。予めご了承下さい。
Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

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