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

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ことがございます。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

Shinshu Salmon “Chazuke”【Use of domestic rice】 信州サーモンのお茶漬け【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” 〆ラーメン		¥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) 5 種(5 kinds)	¥2,200 ¥3,500

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ことがございます。予めご了承下さい。
Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.