

Antipasto 前菜

前菜ワゴン 一皿お好みで、5品お選び頂けます ¥2,500
Assortement of Antipasti on the wagon(Choice of 5 dishes)

Pasta パスタ

あさりのスパゲッティ (ヴォンゴレ ビアンコ) ¥1,800
Pasta with ASARI clams and white wine sauce

ゴルゴンゾーラチーズであえた、フジッリ (クルクルらせんマカロニ) ¥2,000
Fusilli(pasta)with gorgonzola cheese sauce

ポルチーニ茸のスパゲッティ ¥2,000
Pasta with porcini mushroom and oil sauce

厚岸産牡蠣と信州産キノコのクリームソース スパゲッティ ¥2,000
Pasta with Akkeshi oyster, mushroom and cream sauce

海の幸のリングイネ トマトソース (断面が楕円形のロングパスタ) ¥2,200
Liguine(pasta) with seafood, and tomato sauce

本日のラグーソース (煮込みのソース) ¥2,000
Today's pasta with ragout sauce

本日のパスタ ¥2,000
Today's pasta

本日のリゾット ¥2,000
Risotto of the day

Soup スープ

本日のスープ (カップスープスタイル) ¥800
Soup of the day

Fish お魚料理

鮮魚のカルパッチョ 特選オリーブオイルで ¥3,500
Sliced fresh raw fish of the day

鮮魚の網焼き 温野菜添え 塩とオイルのシンプルな味付けで ¥3,900
Grilled fresh fish of the day

本日の鮮魚 温野菜添え その日のスタイルで ¥4,300
Catch of the day, chef's special

ブイヤベース (魚介のスープ仕立て) (要予約) ¥7,500
Bouillabaisse (French style fish soup) For two persons by reservation only
* プラス1,000円でブイヤベーススープを使用したリゾットをお召し上がりいただけます

テーブルチャージ (パン代込み) として、お一人様500円頂戴しております。
The table charge is ¥500 per person

上記金額は、税金・サービス料込みでございます。
All prices are included of tax and service

Meat お肉料理

本日のお肉料理
Today's meat dish 100g ¥5,600

Japanese premium beef 黒毛和牛ヒレ肉

黒毛和牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース 焼き野菜添え
Sauteed beef fillet with red wine sauce 100g ¥6,300

黒毛和牛ヒレ肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え
Charcoal grilled fillet steak 100g ¥6,300

Veal 北海道産 仔牛

仔牛のソテー 信州産キノコのソース 焼き野菜添え
Sauteed veal with Shinshu mushroom sauce 100g ¥4,600

仔牛のカツレツ ミラノ風
Milan style veal cutlet 120g ¥4,800

オッソブーコ (仔牛骨付きスネ肉の煮込み)
Stewed veal knuckle with tomato sauce 120g ¥4,800

仔牛の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え
Charcoal grilled veal 120g ¥4,800

Australian beef fillet オーストラリア産 牛ヒレ肉

オーストラリア産 牛ヒレ肉のソテー 赤ワインソース 焼き野菜添え
Sauteed Australian beef filet with red wine sauce 120g ¥4,300

オーストラリア産 牛ヒレ肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え
Charcoal grilled australian filet steak 120g ¥4,300

Japanese Katou pork 群馬県産加藤ポーク

加藤ポークのロース肉のロースト ボローニャ風味 焼き野菜添え
(ポーク+生ハム+チーズの重ね焼き)
Roasted katou pork loin with prosciutto, cheese, tomato sauce 160g ¥4,400

加藤ポークのロース肉の炭火焼きステーキ 焼き野菜添え
Charcoal grilled katou pork loin 160g ¥4,400

Japanese chicken 信州ハーブ鶏

信州ハーブ鶏もも肉のロースト 信州産キノコのソース 焼き野菜添え
Roasted chicken with Shinshu mushroom sauce 200g ¥3,900

信州ハーブ鶏もも肉の炭火焼き 焼き野菜添え
Charcoal grilled chicken 200g ¥3,700

テーブルチャージ (パン代込み) として、お一人様500円頂戴しております。
The table charge is ¥500 per person

上記金額は、税金・サービス料込みでございます。
All prices are included of tax and service

Lamb ニュージーランド産羊肉

- ・ Milk-fed ミルクフェッド (生後4週間から6週間の乳離れしていない子羊の肉)
- ・ Hogget ホゲット (生後1年~2年未満もしくは永久門歯が1~2本の羊の肉)

ホゲットの炭火焼き 焼き野菜添え 2chops ¥4,300
Grilled hogget chop

ホゲット&ミルクフェッドのロースト 2chops ¥6,600
Roasted hogget & Milk-fed

French Duck フランス産 鴨肉

フランス産 鴨のロースト バルサミコソース 焼き野菜添え 100g ¥4,700
Roasted duck with balsamico sauce

Salad サラダ

サラダ (レタス、トマト、きゅうり、人参) ¥1,500
ホテルオリジナル野菜ドレッシングと共に
Salad-lettuce,tomato,cucumber, and carrot

ロマーナサラダ ¥1,700
フレッシュトマト・ベーコン・クルトン ロマーナソース (アンチョビ・卵・ニンニク)
Romana salad

Cheese チーズ

特選チーズの盛り合せ ¥2,000
Assorted special cheese

Dessert デザート

デザート 1portion ¥750
Dessert 2portion ¥1,200
3portion ¥1,700

Dinner for kids,primary schoolchild or less お子様コース(年齢：小学生以下)

お選びください ¥3,200

ジュース：山ノ内産アップル 又は 温州みかん
Juice, Apple juice or orange juice

パスタ：トマトソースのスパゲッティ 又は ミートソースのスパゲッティ
Pasta, tomato sauce or meat sauce

メイン：地鶏の炭火焼き 又は 手作りハンバーグ
Main dish ,Grilled chicken or Hamburger steak,ground meat of pork & beef

他に

本日のサラダ
Salad

本日のスープ
Soup of the day

パン、デザート
Bread, Dessert