

本マグロのお造り

天然本マグロ Honmaguro

※ 全て税込価格です。



お造り	¥1,800
ユッケ	¥1,600
カマトロ炙り	¥2,100

信州サーモン Shinsyu Salmon

お造り	¥950
カルパッチョ	¥950



サーモンカルパッチョ



お造り

信濃雪鱒 Shinano Yukimasu

お造り	¥900
アクアパッツァ	¥1,100

信濃大王岩魚 Shinano Daiou iwana

大王岩魚の酢ヅケ	¥680
大王岩魚、信州サーモン、雪鱒の握り	¥780



信州味噌 Shisyu Miso

馬刺しの信州味噌だれ	¥1,200
------------	--------



馬刺しの信州味噌だれ

高原野菜 Kougen Yasai

高原野菜のサラダ	¥700
----------	------



高原野菜のサラダ



Dinner menu

※ 全て税込価格です。



しゃぶしゃぶ

蓼科牛とレタスのしゃぶしゃぶ ￥2,500

科の豚とレタスのしゃぶしゃぶ ￥1,600



-野菜王国川上村の高原レタス-

寒暖の差と霧による湿気で甘みと柔らかさが蓄えられシャキシャキレタスが育ちます。

浅間山の麓で育ったやわらかな口あたりと旨味がたっぷり乗った信州のブランド牛「蓼科牛」または、八ヶ岳山麓で育った肉質がきめ細やかでやわらかく、甘みと上質な味わいが特徴の「科の豚(しなのぶた)」をしゃぶしゃぶでお楽しみください。

ステーキ

黒毛和牛ステーキ

サーロイン ￥3,800

ヒレ ￥3,800

蓼科牛のサーロインステーキ ￥3,800

科の豚の厚切りロースステーキ ￥1,600

チキングリル ￥700



科の豚の厚切りロースステーキ



お食事

- ごはんセット ￥300
- とろろ飯 ￥600
- 焼きうどん ￥800
- 日替わりラーメン ￥800

- ざるそば ￥700
- ざるうどん ￥700
- 科の豚のレタしゃぶラーメン ￥1,000

アラカルト



福味鶏のトマト煮込み
￥800



すき焼きロール
￥1,600



ミートペンネグラタン
￥870

ホテルメイドカレー

※ 全て税込価格です。

- 蓼科牛と白麗茸のビーフカレー ￥800
- 科の豚とたけのこのキーマカレー ￥700
- 福味鶏のバターチキンカレー ￥700



- 蓼科牛の和風デミソース煮込み ￥1,800
- 生湯葉と福味鶏の鶏わさ風 ￥720
- 山賊揚げ ￥900
- 福味鶏の赤玉ねぎソース ￥700