

Dinner menu

※ 全て税込価格です。



しゃぶしゃぶ 1人前~

蓼科牛とレタスのしゃぶしゃぶ ￥2,500
(1人前)

科の豚とレタスのしゃぶしゃぶ ￥1,600
(1人前)



-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(しなのふた)」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

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



- 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



ミートベンネグラタン
￥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



山賊揚げ

￥ 900



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

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

大王岩魚の酢め

¥680



大王岩魚の酢め



馬刺しの信州味噌だれ

信州味噌 Shisyu Miso

馬刺しの信州味噌だれ

¥1,200

高原野菜 Kougen Yasai

高原野菜のサラダ

¥700



高原野菜のサラダ

