



蓼科牛とレタスのしゃぶしゃぶ

浅間山の麓で育った柔らかな口あたりと
旨味がたっぷり乗った信州のブランド牛「蓼科牛」を、
シャキシャキの高原レタスとともにさっとくぐらせて。

1人前～
¥2,500

科の豚とレタスのしゃぶしゃぶ

八ヶ岳山麓で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）」と
高原レタスのみずみずしさが調和する、贅沢な味わいです。

1人前～
¥1,600

ステーキ Steak

黒毛和牛のサーロインステーキ ¥3,800

黒毛和牛の上質な脂の甘みととろけるような口当たりが特徴の一品です。

蓼科牛のサーロインステーキ ¥3,800

蓼科牛ならではのやわらかな肉質と豊かな旨みをご堪能いただけます。

科の豚の厚切りロースステーキ ¥1,600

旨みのある豚ロースを厚切りで仕上げた、食べ応えのある一品です。

チキングリル ¥700

じっくりと焼き上げた鶏肉の旨みをお楽しみいただける一品です。



黒毛和牛のサーロインステーキ



科の豚の厚切りロースステーキ

ホテルメイドカレー Hotel made curry

シャトレゼグループホテルのシェフが作ったホテルメイドの本格派カレーです。

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

お食事 Meals

ごはんセット	¥300	日替わりラーメン	¥800
とろろ飯	¥600	ざるそば	¥700
焼うどん	¥800	ざるうどん	¥700
		料の豚のレタしゃぶラーメン	¥1,000

アラカルト À la carte

信州サーモン

上品な旨みとやわらかな口当たりが特徴の信州サーモン

お造り 950円 カルパッチョ 950円



信州サーモンのカルパッチョ

天然本マグロ

清水港より直送された鮮度抜群の天然本マグロ

お造り 1,800円 ユッケ 1,600円



天然本マグロのお造り

福味鶏のトマト煮込み

旨み豊かな福味鶏をトマトでじっくり煮込んだ一品

800円

山賊揚げ

にんにく醤油の風味が食欲をそそる、信州名物の一品

900円

信濃大王の酢め

さっぱりとした味わいで素材の旨みを引き立てた一品

680円

馬刺しの信州味噌だれ

信州味噌のコクとともに味わう、旨みあふれる馬刺し

1,200円

高原野菜のサラダ

みずみずしい高原野菜を使用したさっぱりとした一品

700円



福味鶏のトマト煮込み



馬刺しの信州味噌だれ

すべて税込価格