

Lunch Menu

生パスタランチ ミニサラダ付

¥2,000 (消費税、サービス料込)

選べる3種のパスタ Today's Pasta

- 鰯のコンフィと夏野菜 Confed sardine and summer vegetable pasta
- 夏野菜のトマト煮込み バジルクリーム Summer vegetable and genovese cream
- 手長エビのグリルとトマトクリームのパスタ **+¥950** Grilled shrimp and tomato cream pasta



写真はイメージです

食後のお飲み物 コーヒー/紅茶 After Lunch Coffee/Tea

別途 300 円で小布施牧場のアイスクリームを追加し、フロートへ変更が可能です(アイスドリンク)

『追加メニュー』 Additional menu

- 自家製唐辛子オイル **+¥165** Chili pepper oil
- グラナパダーノチーズパウダー **+¥220** Powdered cheese
- パン(1 個) **+¥275** Bread
- パスタ麺大盛 **+¥330** Add noodles ×1.5
- 本日のポタージュ **+¥935** Today's soup
- 本日のお魚のスパイシーなフリット トマトのプロヴァンス風で **+¥1,800** Today's fish
- 信州福味鶏のグリエ ジンジャーソースで **+¥1,800** Grilled chicken by ginger sauce

別途¥950(消費税、サービス料込)にて、
シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。



写真はイメージです

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Menu(要 予 約)

善 Set menu “ZEN”

¥6,050(消費税、サービス料込)

最初のアミューズ First amuse-Bouche

2 番目のアミューズ Second amuse-Bouche

1 皿目の前菜 First appetizer

- ニース風サラダを再構築した1皿

Salad in the style of nice

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 夏の松代竹花農園野菜のマリネ 炙り焼き鰻 タイムとライムのエキューム

Marinade summer vegetables and conger eel

メイン料理 Main Dish (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 長野県産福味鶏のグリル ジンジャーソースで Grilled chicken by ginger sauce
- 本日の魚 スパイシーなフリット トマトのプロヴァンス風ソースで Today's fish
- 安曇野放牧豚 骨付きロースのロースト +1,500円 ※2名様より注文していただけます

Rosated pork

- 信州山麓牛ロースのグリル グリーンマスタードとライムで +2,500円

Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”

- オマール海老のロースト, スパイス風味 ホワイトバルサミコで +3,400円 Roasted lobster by white balsamic

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025.8.1更新

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Menu(要 予 約)

『信州牛』 プレミアムステーキコース

¥7,260(消費税、サービス料込)

1 皿目のアミューズ First Amuse-Bouche

2 皿目のアミューズ Second Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■ ニース風サラダを再構築した1皿

Salad in the style of nice

メイン料理 Main Dish

■ 信州山麓牛ロースのステーキ Steak “Shinshu Sanroku Wagyu” beef



信州山麓牛とは

中央アルプスの麓で自然の恵みをたっぷりと受けながら、
安心・安全に配慮して育てられた黒毛和牛を親にもつ交雑牛です。
赤身と霜降りのバランスが絶妙で、肉質は柔らかく、
ヘルシーかつジューシーです。
旨味のある美味しい赤身肉が特徴です。

ワゴンデザート Desserts

■ スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025. 8. 1更新

食材のアレルギ-に関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギ-内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Menu(要 予約)

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥12,100(消費税、サービス料込)

最初のアミューズ First amuse-Bouche

2 番目のアミューズ Second amuse-Bouche

一皿目の前菜 First Dish

- フォアグラと旬の果物 ヴィンテージシェリーのリキッドで

Foie gras and seasonal fruit with sherry sauce

二皿目の前菜 Second Dish

- 夏の松代竹花農園マリネ 炙り焼き鰻 タイムとライムのエキューム キャビア添え

Marinade summer vegetables and conger eel

魚料理 Fish Dish

- 本日の魚料理 Today's fish

メイン料理 Main Dish

- 信州プレミアム牛 ロースのグリル 肩バラの赤ワイン煮 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak

- 信州プレミアム牛 フィレのグリル +3,500円 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak by fillet

※フィレのグリルは2名様より承ります。ご予約の際にお申し付けください。当日はご対応できかねます。

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Dinner Drink0

2025.8.1更新

食材のアレルギ－に関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギ－内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

Menu

お子様セット Kid's Set Meal

¥1,300(消費税、サービス料込)



ハンバーグ、オムライス

ソーセージ、サラダ

チュロス、ジュース

Hamburg,Omelet,Sausage,Salada,Churros,Drink

※写真はイメージです

別途¥950(消費税、サービス料込)にて、シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。

2025. 4. 1更新

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.