

Room Service

12:00~14:00 L.O / 17:30~20:30 L.O

Food

Green salad
信州野菜のこだわりサラダ ¥2,200

Marinated of Alps Salmon
清流で育ったアルプスサーモンのマリネ ¥2,400

Fresh tomato soup
パッパ・アル・ポモドーロ ¥1,600
*フレッシュトマトのスープ

Italian sausage
幻豚のサルシッチャ ¥2,400

Sauteed Scallop
北海道産帆立貝のソテー ¥2,800

Mixed cheese
信州産フロマージュ盛合せ
3種(3 kinds) : ¥2,200
5種(5 kinds) : ¥3,500

Today's pizza
本日のピッツァ ¥2,800

Today's pasta
本日のパスタ料理 ¥2,800

Beef curry with grilled vegetables 【Use of domestic rice】
グリル野菜たっぷり プレミアムビーフカレー ¥2,400
【国産米使用】

Today's fish
本日の鮮魚料理 ¥3,200

Mussels marinara steamed in white wine
ムール貝のマリナーラ 白ワイン蒸し ¥3,800

Shinshu pork cutlet
幻豚のカツレツ ¥3,200

Roasted of Shinshu beef
信州プレミアム牛のロースト ¥4,000

Dessert

Shinshu apple sorbet
信州りんごのソルベ ¥980

Season's tart
季節のタルト ¥1,800

Chocolate cake
ガトーショコラ ¥1,800

Kid's menu

Seasonal soup, Pasta and Dessert
季節のスープ / パスタ / デザート ¥3,000

Room Service
20:30~22:00 L.O

Food

Shinshu salmon “Chazuke” 【Use of domestic rice】 信州サーモンのお茶漬け 【国産米使用】		¥2,000
Shinshu “SOBA” 【Cold】 信州生ざるそば		¥2,500
Italian “MAZESOBA” イタリアンまぜそば		¥2,800
Marinated of Alps salmon 清流で育ったアルプスサーモンのマリネ		¥2,400
Charcuterie plate 信州産シャルキュトリー盛合せ		¥2,800
Mixed cheese		
信州産フロマージュ盛合せ	3種(3 kinds)	¥2,200
	5種(5 kinds)	¥3,500