

## Room Service

12:00~14:00 L.O

### Food

MIYOTA Hamburger 【Lunch only】  
御代田バーガー 【ランチのみ】 ¥3,500

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 ¥2,400

Marinated of vegetables  
有機野菜のマリネ ¥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

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

Shinshu pork confit, Seasonal pickles  
幻豚肩ロース肉のコンフィ 季節のピクルス添え ¥2,400

Sauteed Foie gras, Polenta, Balsamic sauce  
フォアグラのソテー ポレンタ添え バルサミコソース ¥5,500

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 (80g) ¥3,500

Hashed Beef with rice and grilled vegetables 【Use of domestic rice】  
グリル野菜たっぷり ハヤシライス ¥2,400  
【国産米使用】

Sauteed scallop, Bottarga risotto  
北海道産帆立貝と自家製カラスミのリゾット ¥3,600

Today's fish  
本日の鮮魚料理 (120g) ¥3,800

Fish aqua pazza  
鮮魚のアクアパッツァ ¥3,800

Saltimbocca  
仔牛のサルティンボッカ (120g) ¥4,800

Roasted of Shinshu beef  
信州プレミアム牛のロースト(120g) ¥6,000

Roasted of Shinshu beef rossini  
信州プレミアム牛のロッシーニ風 ¥7,000

### 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

消費税・サービス料込 Tax and service charge are included

当日の仕入れ状況で内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

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

Food

Ume and dried small sardines “Chazuke” 【Use of domestic rice】  
自家製梅とちりめんじゃこのお茶漬け 【国産米使用】 ¥2,300

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

消費税・サービス料込 Tax and service charge are included

当日の仕入れ状況で内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。