

## 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

Seasonal vegetables, Cheese fonduta

信州野菜のフォンドゥータ

¥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 \*フレッシュトマトのスープ

¥1,600

Crispy fried tripe, Seasonal vegetables, *MISO*&Mustard sauce

トリッパのフリット 季節の野菜とトマトソース

¥2,400

Mussels with black pepper and olive oil

インペパーダ デイ コツツェ

¥2,400

Sauteed scallop, Anchovy and balsamic reduction sauce

北海道産帆立貝のソテー アンチョビとバルサミコソース

¥3,600

Sauteed Foie gras, Risotto of Mushrooms

フォアグラのソテーとキノコのリゾット

¥4,200

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

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 【国産米使用】

¥2,400

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

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。予めご了承ください。

### Today's fish

|   |        |
|---|--------|
| 本日の鮮魚料理 (120g)                                      | ¥3,800 |
| Braised beef cheek with polenta<br>牛頬肉のブラザート ポレンタ添え | ¥4,800 |
| Roasted of Shinshu beef<br>信州プレミアム牛のロースト(120g)      | ¥6,000 |
| Roasted of Shinshu beef rossini<br>信州プレミアム牛のロッシーニ風  | ¥7,000 |

### Dessert

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Apple sorbet<br>信州産りんごのシャーベット | ¥980   |
| Season's tart<br>季節のタルト       | ¥1,800 |
| Chocolate cake<br>ガトーショコラ     | ¥1,800 |

### Kid's menu

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

## Room Service

20:30~22:00 L.O

### Food

|  |  |
|--|--|
| Ume and dried small sardines “Chazuke” 【Use of domestic rice】<br>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】<br>長野県産そばの実 十割そば   | ¥2,500                                   |
| “RAMEN”<br>ラーメン  | ¥2,200                                   |
| Marinated of Alps salmon<br>清流で育ったアルプスサーモンのマリネ   | ¥2,400                                   |
| Charcuterie plate<br>信州産シャルキュトリー盛合せ  | ¥2,800                                   |
| Mixed cheese<br>信州産フロマージュ盛合せ   | 3種(3 kinds) ¥2,200<br>5種(5 kinds) ¥3,500 |