

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

Fresh vegetables Homemade miso bagna cauda

新鮮野菜と自家製味噌のバーニャカウダ

¥ 2,400

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(Traditional Tuscan tomato bread soup)

パツパ・アル・ポモドーロ

¥ 1,600

*フレッシュトマトのスープ

Pâté en croûte

パテアンクルート

¥ 2,400

Bouillabaisse

ブイヤベース

¥ 3,800

Sauteed scallop, Genovese sauce

北海道産帆立貝のソテー ジェノベーゼソース

¥ 3,600

Shinshu beef tagliata with balsamic sauce

信州プレミアム牛のタリアータ バルサミコソース

¥ 3,800

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。予めご了承ください。

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
Today's fish 本日の鮮魚料理 (120g)	¥ 3,800
Veal cotoletta with kecca sauce 仔牛のコトレッタ ケッカソース	¥ 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	
Apple sorbet 信州産りんごのシャーベット	¥ 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

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】 長野県産そばの実 十割そば		¥ 2,500
“RAMEN” ペラーメン		¥ 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
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。予めご了承ください。