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)
パッパ・アル・ポモドーロ ¥1,600
＊フレッシュトマトのスープ

Bouillabaisse
ブイヤベース ¥3,800

Sauteed scallops, 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 ¥2,400
【国産米使用】

消費税・サービス料込当日の仕入れ状況で内容が変更になることがございます。予めご了承下さい。
Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

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

消費税・サービス料込当日の仕入れ状況で内容が変更になることがございます。予めご了承下さい。
Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.

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】	¥2,300
Shinshu “SOBA” 【Cold】 長野県産そばの実 十割そば	¥2,500
“RAMEN” 〆ラーメン	¥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せ	3 種(3 kinds) ¥2,200 5 種(5 kinds) ¥3,500

消費税・サービス料込当日の仕入れ状況で内容が変更になることがございます。予めご了承下さい。

Tax and service charge are included. The content may change based on the availability of ingredients.