

## 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 “Daikokushishamo” 大黒ししゃものエスカベッシュ	¥2,800
Fresh 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
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 【国産米使用】	¥2,400

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
Meatballs of Shinshu beef 信州プレミアム牛のミートボール	¥3,200
Roasted 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
---	--------

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

メニューは仕入れ状況により変わることがございます。

The menu may change depending on the market.

# 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
Shinshu “UDON” 【Cold】 (Thin noodle) 信州生ざるうどん (細麺)	¥2,500
Marinated 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

メニューは仕入れ状況により変わることがございます。

The menu may change depending on the market.