

## 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 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

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

Herb-grilled Shinshu pork

幻豚バラ肉の香草焼き

¥2,400

Sauteed Foie gras Cheese risotto Balsamic sauce

フォアグラのソテー パルメザンリゾット 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】

Today's fish

本日の鮮魚料理

¥3,800

Seafood marinara steamed in white wine

魚介のマリナーラ 白ワイン蒸し

¥3,800

Sauteed Scallop

北海道産帆立貝のソテー

¥3,600

Shinshu pork cutlet (100g)

幻豚のカツレツ

¥4,200

Roasted of Shinshu beef (120g)

信州プレミアム牛のロースト

¥6,000

### 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。