

ステーキランチ

¥14,000

サラダ盛り合わせ

本日のスープ

牛ロース肉のグリル (200g)
温野菜添え

パン

季節のデザート

コーヒー・紅茶

りんどう

¥12,000

冷前菜

季節のテリーヌ

温前菜

オマール海老のクリームコロッケ デュクセルソース

スープ

かぼちゃのポタージュ

魚料理

真鯛のポワレ ブールブランソース

肉料理

国産牛ロースのグリル 赤ワインソース

本日のデザート

コーヒー・紅茶

クラシックランチ

¥8,000

サラダ盛り合わせ

本日のスープ

メイン

～下記よりお好みの一皿をお選びください～

信州産虹鱒のムニエル 万平オリジナルソース 温野菜添え

海老フライ タルタルソース 温野菜とサラダを添えて

信州産福味鶏のグリル 温野菜を添えて

和牛のハンバーグステーキ 目玉焼きのせ じっくり煮込んだデミグラスソース (+¥400)

和牛のハンバーグステーキ 信州産きのこソテーのせ 甘辛醤油ソース (+¥400)

コーヒー・紅茶

デザート

(+¥900)

～下記よりお好みの一皿をお選びください～

クラシックカスタードプリン

クラシックパバロア アプリコットソース

ホテルメイドアイスクリーム (バニラ・抹茶・チョコレート)

カレーランチ

¥8,000

サラダ盛り合わせ

本日のスープ

メイン

～下記よりお好みの一皿をお選びください～

信州福味鶏のカツカレー

海の幸カレー サフランライス添え

牛ほほ肉の煮込みカレー

ビーフストロガノフ 万平風 バターライスと共に

コーヒー・紅茶

デザート

(+¥900)

～下記よりお好みの一皿をお選びください～

クラシックカスタードプリン

クラシックババロア アプリコットソース

ホテルメイドアイスクリーム (バニラ・抹茶・チョコレート)