

## Appetizers

	Regular	Half
フランス産エスカルゴとキノコ ブルギニヨン風 Bourguignon-style French Escargot and Mushrooms	¥ 4,000 (6粒/6pcs)	—
スモークサーモン グリーンサラダと薬味添え Smoked Salmon with Green Salad and Condiments	¥ 4,300 (50g)	¥ 3,200 (30g)
フォアグラカナルのポワレ 温野菜添え マデラソース Butter-roasted Foie Gras de Canard with Steamed Vegetables and Madeira Sauce	¥ 10,000 (120g)	¥ 6,400 (80g)
仔羊のクロケット サラダ添え デミグラスソース Lamb Croquette with Salad and Demi-glace Sauce	¥ 5,300	—

## Soups

	Regular	Half
軽井沢産とうもろこしのスープ Karuzawa Corn Soup	¥ 2,000	—
ビーフコンソメスープ Beef Consommé Soup	¥ 2,300	—
オニオンチーズグラタンスープ Onion and Cheese Soup au Gratin	¥ 2,300	—

## Fish Dishes

	Regular	Half
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 Shinshu Rainbow Trout Meuniere with Mampei Hotel's Original Sauce and Warm Vegetables	¥ 4,300 (2尾/2trout)	¥ 3,000 (1尾/1 trout)
帆立貝のポワレ フレッシュトマトとピストソース Butter-roasted Scallops with Fresh Tomato and Pistou Sauce	¥ 5,200 (4個/4 pcs)	¥ 4,300 (3個/3 pcs)
季節の魚とオマールテールのポワレ 温野菜添え Butter-roasted Seasonal Fish and Canadian Lobster Tail with Steamed Vegetables	¥ 7,600	—
舌平目のパン粉つけ揚げ メートル・ドテル・バターソース 温野菜添え Breaded and Deep-fried Sole with Maître d'Hôtel Butter Sauce and Steamed Vegetables	¥ 5,800 (1尾/1 trout)	—
海老のソテー アメリケーヌソース サフランライス添え Sautéed Prawns with Sauce Américaine and Saffron Rice	¥ 6,000	—

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。  
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。  
\*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.  
\*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

## Meat Dishes

	Regular	Half
粗切り牛フィレ肉のマデラソース煮 ポテトグラタン Coarsely Sliced Beef Filet Simmered in Madeira Sauce with Potatoes au Gratin	¥4,000	—
フランス産コクレ (雄の雛鶏) とベーコンのグリル 温野菜添え Grilled French Coquelet (Young Male Chicken) and Bacon with Steamed Vegetables	¥4,000	—
オーストラリア産仔羊のロースト ペルシヤード風 温野菜添え Persillade-style Australian Lamb Roast with Steamed Vegetables	¥8,600 (180g)	¥6,400 (100g)
オランダ産仔牛ロースのカツレツ チーズのせ 温野菜添え マデラソース Dutch Veal Cutlet with Cheese and Steamed Vegetables Madeira Sauce	¥7,400 (120g)	¥4,900 (70g)
黒毛和牛肩ロース肉のシチューヌイユのバターソテー 温野菜添え Butter-sauteed Wagyu Beef Shoulder Loin and Stewed Noodles with Steamed Vegetables	¥7,400 (110g)	—
黒毛和牛ロース肉のグリル 温野菜添え Grilled Wagyu Beef Loin with Steamed Vegetables	¥21,000 (200g)	¥17,000 (150g)
黒毛和牛フィレ肉のグリル 温野菜添え Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Steamed Vegetables	¥22,000 (150g)	¥16,000 (100g)

※黒毛和牛ロース肉・フィレ肉のグリルの方は下記よりソースをお選びください。  
\*When ordering Grilled Wagyu Beef Loin or Tenderloin, please choose a sauce from among the following.

〈ステーキソース〉  
ジャポネソース・マッシュルームソース・マデラソース・赤ワインソース・わさび醤油  
〈Steak Sauce〉  
Japanese Sauce / Mushroom Sauce / Madeira Sauce / Red Wine Sauce / Wasabi Soy Sauce

## Salads

	Regular	Half
高原野菜サラダ 自家製ドレッシング Highland Vegetable Salad with Homemade Dressing	¥2,400	¥1,900
トマトサラダ 自家製ドレッシング Tomato Salad with Homemade Dressing	¥2,000	¥1,500

## Rice & Bread

ライス Rice		¥800
パン Bread		¥800



## Kids' Plate

---

キッズプレート ハンバーグ、エビフライ、ポテトフライ、シーフードグラタン、サラダ、ケチャップライス コーンスープ、オレンジジュース、ババロア	¥ 3,500
Kids' Plate Hamburg Steak, Fried Shrimp, French Fries, Gratin, Salad, Ketchup Rice Corn Soup, Orange Juice, Bavarois	

## Desserts

---

クラシックカスタードプリン Classic Custard Pudding	¥ 1,400
クラシックババロア アプリコットソース Classic Bavarois with Apricot Sauce	¥ 1,400
ホテルメイドアイスクリーム (バニラ・抹茶・チョコレート) Hotel-made Ice Cream (Vanilla / Matcha / Chocolate)	¥ 1,400
ホテルメイドシャーベット (すぐり・フランボワーズ) Hotel-made Sherbet (Currant / Raspberry)	¥ 1,400

## Drinks

---

オリジナルブレンドコーヒー Original Blended Coffee	¥ 1,100
紅茶 Tea	¥ 1,100
エスプレッソ Espresso	¥ 1,100

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 15%を申し受けます。  
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。  
\*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.  
\*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.