

Appetizers

	Regular	Half
フランス産エスカルゴとキノコ ブルギニオン風 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)
フォアグラカナールのポワレ 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 Karuizawa 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
信州産虹鱈のムニエル 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/1trout)
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 Sauteed Prawns with Sauce Américaine and Saffron Rice	¥ 6,000	—
オマール海老のクリームコロquette デュクセルソース Lobster and Cream Croquette with Duxelles Sauce	¥ 4,500	—

※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	¥ 3,500
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	
Kids' Plate Hamburg Steak, Fried Shrimp, French Fries, Gratin, Salad, Ketchup Rice Corn Soup, Orange Juice, Bavaois	

Desserts

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

Drinks

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

※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.