



RESORT
FOOD HALL
湖畔の風

Café & Lunch Menu

-Autumn-

All time menu

09:30-15:30

Afternoon tea



ウエルカムドリンク (ノンアル)
サンドイッチ2種 (生ハム他)
スモークサーモンのレモン仕立て
自家製スコーン2種
はちみつ&ジャム
パンプキンスープ
パティシエ厳選スイーツ盛り合わせ

アフタヌーンティー 秋
3,500円

コーヒー(HOT/ICE)
紅茶(HOT/ICE)
信州りんごのフルーツティー
巨峰のフルーツティー
マンゴーオレンジティー

Dessert menu



パティシエールが贈る、甘美と幸福な時間をお楽しみください。
ケーキはすべてホテルメイドです。

- ・アップルパイ
- ・信州ぶどうのタルト
- ・モンブラン風ティラミス
- ・秋のロールケーキ

ALL800円

ケーキ&ドリンクセット
1,000円

お好みのケーキとドリンクを
セットにすることができます！

コーヒー(HOT/ICE)
紅茶(HOT/ICE)
信州りんごのフルーツティー
カフェラテ(HOT/ICE)

SPECIAL MENU



ひつじのショーンの クリームパスタセット

2,200円

クリームパスタにサラダ&スープ、
ショーンのミニデザートが付いた
池の平ホテルオリジナルメニュー。



ひつじのショーンの ソフトクリーム

600円

ひつじのショーンがソフトクリームに変身？！



SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD.2023

※すべて税込み価格です。
※写真はイメージです。

Lunch time menu

14:30 (ラストオーダー)

池の平ホテル松花堂弁当

3,200円



当ホテル和洋中の各シェフが、旬と地産食材を使用し、腕を振るった一品一品を、贅沢に一度で楽しめます。

本日のお品書き

ご飯

白米

汁物

味噌汁

洋皿

蓼科牛のステーキ

和食

信州サーモンと

季節の魚介二点盛り

野菜の炊き合わせ

中華

豚肉の煮込み

海老と季節の炒め

蒸し物

茶碗蒸し

デザート

ケーキとプリン

Lunch time menu

14:30 (ラストオーダー)

地産“信州蓼科牛”のビーフカレー

サラダ付き

2,700円



冷涼な気候と自然豊かな環境で育まれた「信州蓼科牛」。蓼科山麓から湧き出る豊かな水で育てられた牛は、肉質がきめ細やかでやわらかく、甘みがあります。

そんな地産信州蓼科牛をローストしたお肉を入れたお子様から大人様まで、人気のビーフカレーです。



Lunch time menu

14:30 (ラストオーダー)

PASTA サラダ&スープ付き

海老と蟹のトマトクリームパスタ

2,500円



海老味噌を入れたまろやかでコクのあるトマトクリームソース。海老と蟹の旨味と香りが広がる。

KIDS スープ付き

おこさまランチ

1,500円



お子様に人気の目玉焼きハンバーグ、からあげ、エビフライ、ポテトサラダ、ゼリー。

王道おこさまランチ♪

※小学生までご注文いただけます



Lunch time menu

14:30 (ラストオーダー)

中華

ふわふわ玉子の海老チリライス (スープ付き)

2,200円



甘辛なチリソースにふわふわの玉子とプリッと食感の海老がライスにぴったりです。

特製四川麻婆豆腐ライス (スープ付き)

2,000円



本格四川の辛口麻婆は、山椒のしびれがやみつきの旨辛です。

※お子様はお控えいただくことをお勧めします。



チャーシュー麺

1,800円



醤油ベースのスープは、鶏と豚から出汁をとった本格派。お子様から大人様に人気の商品です。

※すべて税込み価格です。
※写真はイメージです。仕入れ等で食材が変わる場合がございます。

Lunch time menu

14:30 (ラストオーダー)

丼物 汁物 & 漬物付き

鰻の山かけ丼

2,200円



鰻の栄養価は、免疫力アップや疲労回復効果など健康効果が期待できる食材です。また山芋のねばねばは滋養強壮効果と血糖値を下げる効果があり、身体を労わる健康ランチメニューです。

秋野菜とえび天丼

2,000円



海老とかぼちゃ、さつま芋、エノキなど6品目の野菜天がのった豪華な天丼。

※すべて税込み価格です。

※写真はイメージです。仕入れ等で食材が変わる場合がございます。

Lunch time menu

15:30 (ラストオーダー)

S a l a d

信州福味鶏のごちそうグリルチキンサラダ (2人前)

1,300円



トッピングのチキンは、風味がよくジューシーさが特徴の信州福味鶏を使用。お肉とフレッシュな新鮮野菜をオリジナルりんごドレッシングでお召し上がりください。

Side & Appetizer



チーズ&ドライフルーツ (2人前)

1,300円

モッツアレラチーズにははちみつとブラックペッパーを。

日替わりのチーズとドライフルーツ。



日替わりカルパッチョ (2人前)

1,100円

信州サーモンや鯛などを使用したさっぱりとした1品料理。

※すべて税込み価格です。

※写真はイメージです。仕入れ等で食材が変わる場合がございます。