



RESORT
FOOD HALL 
湖畔の風

Cafe & Lunch

-Winter-

営業時間

9 : 30 ~ 15 : 30

ランチ営業時間

平日 11 : 30 ~ 14 : 00 (L.O)

土日・祝 11 : 00 ~ 14 : 30 (L.O)

All time menu

Afternoon tea



ウエルカムドリンク (ノンアルコール)
ミニてりやきバーガー、ホットドッグ
トマトとチーズのピンチョス
フライドチキン
ブロッコリーのオーロラ
本日のカップスープ
英国スコーン2種
信州ジャム&クロテッドクリーム
パティシエスイーツ盛り合わせ
好きなお飲み物

アフタヌーンティー 冬
3,500円

Drink option

- ・ コーヒー (Hot・Ice)
- ・ 紅茶各種
- ・ フルーツティー各種

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。

- ・ 季節のフルーツタルト
- ・ 信州りんごのアップルパイ

etc...

ALL800円



ケーキとドリンクセット

1,200円



食後にちょっと食べたい甘いもの♪
「生乳ソフトクリーム」



350円

Good Meal
Good Protein



女性の /
1日の1/2の
たんぱく質が摂れる

ハヶ岳ヨーグルトとアカシアはちみつたっぷり
グreekヨーグルト ハニー&フルーツ 1,650yen

アボカドと生ハム、トマトを使ったヘルシーランチに
グreekヨーグルト サラダ 1,650yen

チョコレートとザクザククッキーのデザート感覚
グreekヨーグルト チョコバナナ 1,500yen

Lunch time menu

和食

国産牛のすき焼き御膳

汁物 & 漬物 & 小鉢付き

2,500円



出来立ての国産牛のすき焼きを八ヶ岳の生卵で絡めてお召し上がりください。

馬刺しと巻き麩の小鉢、白米、味噌汁とお漬物が付いた満喫御膳です。



海老天ぷらとなべ焼きうどん（そば）

小鉢付き

2,000円



熱々の鍋で仕上げた鍋焼きうどんには、味のしみたお揚げやトロッと玉子をのせて。天ぷらはつゆにつけても、サクッとそのまま、お好みでお召し上がりください。



Lunch time menu

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

自家製ローストビーフ

和食

信州サーモンと

季節の魚介二点盛り

ヒスイ饅頭銀あんかけ

中華

豚肉の煮込み

海老と季節野菜の炒め

蒸し物

茶碗蒸し

デザート

ソフトクリームとケーキ

※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

洋食

国産牛を使った特製ビーフシチュー パン（またはライス）とサラダ、スープ付き

2,500円



国産牛のバラ肉を使用し特製ソースで柔らかく煮込んだシェフ自慢のビーフシチューです。

お好みで、パン又はライスをお選びいただけます。



国産牛と彩り野菜のビーフカレー

2,700円



国産牛に下味をつけ柔らかくしたお肉をロースト。彩り野菜を豪華にトッピング。お子さまでもご満足いただけるカレーソースをかけてお召し上がりください。



※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

海鮮たっぷり！紅ズワイ蟹の濃厚クリームグラタン

パンとサラダ付き

2,300円



エビやホタテのごろっと具材に、蟹身がクリームに溶け込んだ贅沢グラタン！
寒くなってきた季節にぴったりなあったかメニューです。

数量限定、ご注文をいただいてからご提供までに15分ほどお時間頂戴しております。



Lunch time menu

中華

シンガポールチキンライス 特製甘辛ソースの海南鶏飯 ザーサイ・スープ付き

2,000円

鶏肉とチキンスープで一緒に炊いたライス、やわらかいゆで鶏は、ナッツを入れた特製甘辛ソースが良く合います。



台湾拉麵

1,800円



辛味が効いたスープとひき肉、たっぷりの刻みニラを麺に絡めてお召し上がりください。

また食べたくなる旨辛は寒い日にはぴったり！

※同じ製麺工場蕎麦の取り扱いはあり



Lunch time menu

KIDS スープ付き



ピラフ
星ハンバーグ
骨付きウィンナー
えびフライ
ポテトフライ
日替わりサラダ
フルーツゼリー
スープ

おこさまランチ

1,650円



低アレルゲンカレー

1,300円

7大アレルギーが含まれないカレー、ハンバーグ、日替わりフルーツゼリーが付いています。

※小学生までご注文いただけます



※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。

ALL time menu

11:00 ~ 15:30

Salad

ごちそうグリルチキンサラダ (2人前)

1,300円



トッピングのグリルチキンは、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



日替わりカルパッチョ (2人前)

1,100円



5種のウィンナー盛り合わせ

プレーン、チョリソー、ハーブ、ブラックペッパー、カレー風味の5種とザワークラフトを添えて

980円



チーズ&ドライフルーツ (2人前)

日替わりのチーズとドライフルーツ。

1,300円



※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。

ALL time menu

11:00 ~ 15:30

Side & Appetizer



中華肉まん



620円

ほかほかに蒸しあがった肉まんは、皮はほんのり甘く、お肉がつまっています！熱々で提供！
蒸しあがりに10分ほどお時間いただきます。



フライドポテト盛り

700円

山盛り300gのフライドポテト！
たっぷりあって、みんなでシェアがおすすめ♪



・ チーズポテトフライ

1,200円

ポテトにチェダーチーズソースをかけました。
チーズ好きさんにはうれしいメニュー！



・ からあげ&ポテト

980円

たっぷり200gポテトとからあげの盛り合わせ！
ビールのお供に♪みんなでシェアも♪

