

Café & lunch

RESORT
FOOD HALL
湖畔の風



Café time
9:30~15:30

Lunch time
Weekday 11:30~14:00(L.O)
Weekend 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、玉子サンド
生ハムチーズのピンチョス
フライドポテト
カップサラダ
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
お好きなお飲み物

アフタヌーンティー 春
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。

- ・ フルーツロールケーキ
- ・ 苺のミルフィーユ

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

八ヶ岳ヨーグルトとアカシアはちみつたっぷり
Greek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
Greek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
Greekヨーグルト チョコバナナ 1,500yen

Lunch Time Menu

キミとアイドル プリキュア You and Idol Precure アフタヌーンティー



©ABC-A・東映アニメーション



4,820円

menu

plate 1

ウエルカムドリンク (クリームソーダ)
玉子サンド
えびアボカドサンド
オニオンリング
カップスープ

plate 2

カレーピラフ
えびフライ
フライドチキン
ミニオムレツ
おんぷミニサラダ

plate 3

アイドルプリキュアクッキー
キュアアイドルのムース&マカロン
キュアウインクのゼリー
キュアキュンキュンのマフィン
好きなお飲み物2点
※お飲み物はおかわりできません。

Drink choice

- ・コーヒー(Hot・Ice)
- ・紅茶各種
- ・ジュース各種
- ・高原ミルク



※すべて税込み価格です。

※写真はイメージです。※お飲み物のお代わりはございません。



Special menu

ペンギーと星空のハンバーグドリア

(ペンギーのぷかぷかゼリー・サラダ・スープ付き)

2,200円(税込)



©2025 JOKER.

ペンギーの大ものねらい!

(アップルパイ・ガトーショコラ・アイスクリーム・ペンギーのぷかぷかゼリー) 1,650円(税込)



©2025 JOKER.

Lunch time menu

和食

春キャベツたっぷり、もつ鍋セット

漬物 & 小鉢付き

2,500円



柔らかくみずみずしい春キャベツをたっぷり使った醤油ベースのお野菜メインのもつ鍋です。

お味が美味しいと女性にご好評いただいております！



旬野菜と大穴子天ぷら御膳

小そば、小鉢付き

2,700円



大きな穴子や、その時の旬のお野菜の天ぷらの盛り合わせ。サクサク、ふわふわの煮穴子天はぜひご賞味いただきたいです。



※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

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

中華

豚肉の煮込み

ヒスイ饅頭銀あんかけ

蒸し物

茶碗蒸し

海老と季節野菜の炒め

デザート

ソフトクリームとケーキ

Lunch time menu

洋食

スパゲッティ クリーム・リモーネ
サラダ、スープ付き

1,800円



レモンの皮と果汁を使った、爽やかな香りがする軽やかなレモンクリームのパスタです。

仕上げのレモンピールがミモザを思わせる春らしい1品です。



国産牛と彩り野菜のビーフカレー

2,700円



下味に漬け込み柔らかくしたローストビーフと、季節の彩り野菜をライスの上にトッピング。

お客様にお出しした際、見た目の美しさから歓喜のお声をいただくこともございます。ほどよい辛さとコクが美味しいカレーソースは、お子様からのご好評いただいております。



※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。

Lunch time menu

KIDS



- サンドイッチ2種
- オニオンリング
- ポテトフライ
- 日替わりサラダ
- フルーツ2種
- スープ

おこさまランチ

1,500円



低アレルゲンカレー

1,300円

8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

Lunch time menu

中華

季節野菜と国産牛の生しょうゆ麩炒め

単品 2,200円 / ごはんセット 2,700円

彩り野菜の食感と、生醤油麩により柔らかく仕上がった国産牛の炒め。ごはんとの相性抜群ですが、単品メニューとしてもご注文いただけます。



信州福味鶏の白麻婆豆腐

単品 1,500円 / ごはんセット 2,000円



信州福味鶏のひき肉を使い、山椒で辛味をつけたので、「白い麻婆豆腐」の爆誕！

山椒のしびれる辛さが爽やかで、また食べたくなる。単品メニューとしてもご注文いただけます。



Lunch time menu

さっぱり葱鶏塩拉麺

1,800円



あっさり出汁スープに、
鶏の旨味が優しい塩拉麺。
葱や水菜のシャキシャキ感
がアクセントになって、
さっぱり食べられます。

※同じ製麺工場で蕎麦の取り扱いあり



やわらか信州米豚の酢豚

単品 1,800円 / ごはんセット 2,300円



やわらかさと甘みが特徴
の信州米豚を使った酢
豚。

野菜のシャキッと食感と
大きくて食べ応えのある豚
肉はボリュームミーで大満
足！単品メニューとしても
ご注文いただけます。



ALL time menu

11:00 ~ 15:30

Salad

ごちそうグリルチキンサラダ (3~4人前)



1,650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) 1,080円



5種のウィンナー盛り合わせ 1,080円
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



チーズ&ドライフルーツ (2人前) 1,300円
日替わりのチーズとドライフルーツ。



フライドポテト盛り
からあげ&ポテト

980円



1,180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。

