

Café & lunch

Summer Menu



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）
ミニチキンバーガー、ツナサンド
ハムとチーズのピンチョス
オニオンリング
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 夏
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。

- ・ 地産夏いちごのケーキ
- ・ クレームダンジュ

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

ハッ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



©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

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 白飯

汁物 味噌汁

洋皿 自家製ローストビーフ

差し身 信州サーモンと
季節の魚介二点盛り

中華 豚肉の煮込み

海老と季節野菜の炒め

点心

デザート ソフトクリームとケーキ

Lunch time menu

和食



八幡屋磯五郎のスパイシーカレーうどん

ひとくちライス付き

1,900円



夏を刺激する
極上スパイスカレーうどん。

老舗「八幡屋磯五郎」のガラムマサラを使い、シェフが丁寧に調合した香り高いスパイスカレーと素揚げした夏野菜が彩りと旨味を添えた、食欲をそそる夏の一杯に。仕上げは、カレーとの相性抜群な「ひとくちライス」で最後の一滴まで余すことなくお楽しみください。



山かけ鮪ねぎとろ丼

漬物 & 小鉢付き

1,800円



夏のごちそう、さらりと味わう涼風丼。

つるりとしたとろろに、ねばりのオクラ、ふんわりネギトロ。

マグロの赤身と、薬味のさっぱり感が絶妙に調和します。

食欲が落ちがちな暑い日に、さっぱりとお召し上がりいただける1杯です。



※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

和 食

特製タルタルソースのミックスフライ御膳

2,200円



ガブリと頬張りたくなる大ぶり海老フライ、やわらかくジューシーなヒレカツ、そして「八ヶ岳牛乳」のコクが広がるとろとろクリームコロッケ。

香ばしさと旨みがひじける3種盛りを、ガリの酸味を効かせた特製タルタルソースで豪快に。

ボリュームも満足感も、とことん“全力投球”の一膳です。

洋 食

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。



Lunch time menu

洋食

信州味噌とワインで漬けたサーロインステーキランチ
BBQ風グリル野菜添え

サラダとライス付き

2,900円



200gのサーロインを、信州味噌と赤ワインにじっくり漬け込み、鉄板で香ばしく焼き上げました。味がしっかり染み込んだお肉を、刻み玉ねぎソースの酸味が爽やかに引き立てます。

BBQ風グリル野菜添えて、贅沢なひとときをどうぞ。

※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

中華

アメーラトマトのチャイニーズカップリーニ

1,800円

トマトの甘みと旨みが際立つ、
夏仕立ての中華涼麺

高糖度で濃厚な「アメーラトマト」を使用。
長野県産トマトのケチャップと
ガーリックの風味を効かせた特
製ソースで、しなやかな中華麺
にほどよく絡みます。
爽やかでコクのある味わいが、
夏の食欲をやさしく引き出す、
涼やかな一皿です。



※同じ製麺工場で蕎麦の取り扱いあり



国産牛の黒胡椒の香り炒め

単品 2,100円 / ごはんセット 2,600円



香り立つ黒胡椒が引き出す、
国産牛の旨味。

柔らかくジューシーな国産牛を、粗
挽き黒胡椒で香り高い炒めに。
ピリッとしたスパイスの刺激と、肉
の深い旨味が絶妙に絡み合う、上品
ながら食べ応えのある一皿です。
ごはんセットでランチとして、単品
でアルコールと一緒に。



Lunch time menu

福味鶏の甘味噌葱炒め

単品1,500円 / ごはんセット 2,000円



やわらかく、旨み豊かな信州福味鶏を香り立つ葱とともに炒め、甜麴醬のまろやかな甘みで仕上げました。

高たんぱく、低脂肪でクセのない福味鶏の美味しさと、味噌のコクはご飯が進む逸品です。アルコールとの相性も◎



海老と完熟トマトのふわとろ玉子炒め

単品 1,700円 / ごはんセット 2,200円



プリッとした海老と完熟トマトを、黄身の濃くや旨みの特徴の「八ヶ岳卵」でふんわりと炒めました。濃厚でまろやかな卵の旨みが、素材を引き立て、口の中でとろけるような食感に。

上質な卵の贅沢な“ふわとろ”をお楽しみください。

ご飯セット、単品どちらでも！



※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

※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

S a l a d

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

