

Café & lunch

Autumn Menu



Café time
9:30～15:30

Lunch time
Weekday 11:30～14:00(L.O)
Weekend 11:00～14:30(L.O)

Cafe time menu

Afternoon tea



ウエルカムドリンク (ノンアルコール)
チキンサンドウィッチ
茸のマリネ
海老のカクテル
サーモンとトマトのピンチョス
信州サーモンのサラダ
英国スコーン2種
信州ジャム&バター
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 秋
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。

- ・ 信州りんごのアップルパイ
- ・ 秋のモンブラン
- ・ チョコレートムース

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)
アイドルプリキュアクッキー
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
アイドルプリキュアクッキー
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

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
キュアズキューンのクレームブリュレ
キュアキスのカヌレ
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

ペンダーと星 空のハンバーグドリア

(ペンダーのふかふかゼリー・サラダ・スープ付き)

2,200円(税込)



ペンダーの大 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・ペンダーのふかふかゼリー)

1,650円(税込)



おこさま メニュー



NEW

おこさまの ラーメン&チャーハン セット

フルーツゼリー付き

1,300円



たまご



小麦



そば



えび



かに

おこさまカレー (8品目アレルギー不使用)

カレーライス、ハンバーグ

フルーツゼリー

1,300円



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

信州米豚ロースの味噌カツ丼
漬物&味噌汁付き

2,500円



やわらかく旨みのある信州米豚ロースをサクッと揚げ、信州味噌にりんごの甘みをほんのり効かせた特製ソースで仕上げました。ごはんとの相性も抜群な、信州の魅力がぎゅっと詰まった一杯です。



田舎風信州味噌うどん
漬物付き

1,800円

椎茸、にんじん、大根、かぼちゃ、ごぼうなど、信州の旬の野菜をたっぷり使い、コク深い信州味噌でじっくり煮込んだ心温まる一杯。もちもちのうどんに染み渡る味噌の風味と、野菜の旨みが優しく広がり、ほっとする田舎の味わいを感じていただけます。



※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。

Lunch time menu

洋食

秋の舞茸ハンバーガーセット

ポテト、サラダ、スープ付き

2,300円

旨みたっぷりの国産牛パティを贅沢に使用し、香り高い秋の味覚・舞茸をソテーしてトッピング。ジューシーな肉の味わいと、舞茸の豊かな風味が絶妙にマッチした、バーガーです。秋の味覚を存分にお楽しみください。



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

秋野菜と茸マリネを添えた信州サーモンの香ばしムニエル

サラダ、スープ、ライスorパン付き

2,800円



信州サーモンを香ばしくムニエルに仕上げ、旬を迎えた茄子と数種のきのこを添えました。バター風味が魚の旨みと秋野菜のコクを引き立てます。お好みで、パンかライスをお選びいただけます。



八ヶ岳卵とWチーズのそば粉ガレット

サラダ、スープ付き

1,800円

八ヶ岳の麓で採れた濃厚な風味の八ヶ岳卵と、清らかな白樺湖の水を水源とする地元産のそば粉を使用しています。

クレープ生地の上には、チェダーチーズをたっぷりとのせ、卵と一緒に焼き上げることで、外はカリッと中はもっちりとした食感をお楽しみいただけます。



Lunch time menu

中華

福味鶏と八ヶ岳玉子の中華親子丼

ザーサイ、スープ付き

2,000円



旨みの強い福味鶏をやわらかく煮込み、濃厚でまろやかな八ヶ岳玉子でふんわりととじた中華風の親子丼です。中華らしい香味やコク深い味付けで、ご飯がすすむ一杯に仕上げました。やさしい味わいの中に広がる素材の力強さをお楽しみください。



信州きのこ海老のガーリック香り炒め

単品 1,700円 / ごはんセット 2,200円

ぷりっとした海老に、旨みたっぷりの信州産きのこを合わせ、香り高いにんにくとともに中華鍋で一気に炒め上げました。にんにくの香ばしさと海老の甘みが絶妙に絡む、食欲をそそる一皿です。

セット、単品お選びいただけます。



Lunch time menu

中華

海老のチリソース

単品1,500円 / ごはんセット 2,000円

ぷりっと弾力のある海老を、特製の甘辛チリソースで香ばしく炒めました。トマトのコクとにんにく、生姜の風味、ほんのり効かせ定番ながら奥深い味わいの一皿です。ご飯との相性も抜群です。セット、単品お選びいただけます。



秋薫るきのこあんかけ拉麺（サンマーメン）

1800円



シャキシャキのもやしに香り高いニラ、コリッとしたきくらげ、旨みの詰まった茶えのきを加えた野菜たっぷりの中華あんを、熱々の拉麺にたっぷりとかけた一杯。とろみのあるあんが麺に絡み、奥深いコクと野菜の食感を同時に楽しむ、サンマーメンです。



※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

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

980円



