



Café & lunch

Winter 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



アフタヌーンティー 冬

3,500円



ウエルカムドリンク（ノンアルコール）
手包みピザ
タラのフリット
キノコのミニグラタン
じゃがいもサラダ
スープ
信州ジャム&バター
パティシエスイーツ盛り合わせ
お好きなお飲み物

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
- ・アップルパイ
- ・ボトルショートケーキ

etc...

ALL800円



ケーキとドリンクセット
1,200円

350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」



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
 - オニオングル
 - 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
 - キュアキッスのカヌレ
 - お好きなお飲み物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

ピングーと星空のハンバーグドリア

(ピンガのふかふかゼリー・サラダ・スープ付き)

2,200円(税込)



ピングーの大ものねらい!

(アップルパイ・ガトーショコラ・アイスクリーム・ピンガのふかふかゼリー)

1,650円(税込)



おこさま メニュー



NEW

おこさまオムライス プレート

エビフライ、スープ、
サラダ、ゼリー付き

1,800円



おこさまの ラーメン&チャーハンセット ゼリー付き



1,500円



おこさまカレー (8品目アレルギー不使用) ゼリー付き

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

信州味噌の豚汁膳

漬物 & 小鉢付き

1,800円



香ばしく燻したスモークサバを主菜に、具だくさんの豚汁と小鉢を添えた和膳です。サバの旨みと香りが引き立つ上品な一皿に、あたたかい豚汁のやさしい味わいが広がります。心ほぐれるひとときをお楽しみください。



鮭といくらの親子丼

漬物、味噌汁付き

2,000円

あつあつのごはんに焼き鮭の香ばしさ、そこにいくらのぷちぷち食感を添えて。シンプルだからこそほっとする、やさしい味わいの親子丼です。



※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

洋食

福味鶏のコンフィ、シェフズスタイル

サラダ、スープ、ライスorスープ付き

2,700円



信州産福味鶏のもも肉をじっくりと低温で火入れし、しっとりやわらかく仕上げました。鶏本来の旨みを引き立てるのは、ほどよい酸味と香りが心地よいマスタードソース。素材の良さと丁寧な調理が生み出す、上質な味わいをお楽しみください。

セットのライスかパンをお選びいただけます。

Lunch time menu

洋食

信州米豚ロースのカツカレー

2,500円



信州産の米豚を使ったカツを、さくっと軽やかに揚げ、香り豊かなカレーに合わせました。衣の香ばしさと豚肉のやわらかさが溶け合う、どこか懐かしくてほっとする味わい。心まであたたまる、定番の一皿です。



ワタリガニのクリームパスタ

サラダ、スープ付き

2,300円

殻ごとすりつぶしたワタリガニの旨みをたっぷりと閉じ込めたトマトクリームソース。濃厚でありながらやさしい味わいが広がる、少し贅沢なご褒美パスタです。



※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

中華

国産牛肉と野菜のあんかけラーメン

1,800円



国産牛の旨みと彩り野菜をとろりとした特製あんで包み、生麺にたっぷりとかけました。ふわりと香る八角の風味が、スープに奥行きを添えます。やさしい味わいの中に上品なコクを感じる、冬にぴったりの一杯です。

※蕎麦：同じ製麺工場にて取り扱いあり



国産牛肉と野菜のあんかけ御飯

スープ付き

1,800円

国産牛の旨みとたっぷりの野菜を、とろりとした特製あんに仕上げました。ふんわり香る八角の風味が味わいに深みを添え、上品ながらもどこか懐かしさを感じる一杯です。素材の美味しさをじっくりとお楽しみください。



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
グリークヨーグルト 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
グリークヨーグルト 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
グリークヨーグルト チョコバナナ 1,500yen

Lunch time menu

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、信州福味鶏を使用。



Side & Appetizer

大きな肉まんセット 1,200円／単品 680円

サラダ、スープ、デザート付き

大きな肉まんに、サラダ・スープ・デザートを添えたセットメニューです。軽くお召し上がりいただきたいときや、ちょっとしたお食事に最適です。単品でのご注文も。



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

