

Café & lunch

— Spring Menu —

Café time
9:30~15:30

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

Lunch Time Menu



©ABC-A・東映アニメーション



menu

4,820円

plate1

キュアアンサーのカシスムース
キュアミスティックのストロベリーチーズケーキ
キュアエクレールのゼリー
キュアアルカナ・シャドウのマカロン
好きなお飲み物2点
※お飲み物はおかわりできません。

plate2

キュアアンサーとキュアミスティックのクッキー
チキンライス
キラキラパールサラダ
えびフライ
グラタン

plate3

変身！ウエルカムドリンク（レモンクリームソーダ）
キュアエクレールとキュアアルカナ・シャドウのクッキー
チーズホットドッグ
キッシュ
オニオンリングとフライドポテト
カップスープ

Drink choice

ジュース各種
高原ミルク
コーヒー(Hot・Ice)
紅茶各種

※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。

Cafe time menu

Afternoon tea



- ウエルカムドリンク (ノンアルコール)
- キッシュ
- チーズミニドッグ・BLTサンド
- ごぼうスティック
- 白身魚フライ
- フルーツポンチ
- スコーン (プレーン・くるみレーズン)
- 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 -Spring-
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。

プリン・ア・ラモード

1,200円

・ショートケーキ

・アップルパイ etc...

ALL800円



※フルーツは日替わりです



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

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

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





Special menu

ペンギーと星空のハンバーグドリア

(ペンギーの3か3かゼリー・サラダ・スープ付き)

2,200円(税込)



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3か3かゼリー)

1,650円(税込)



Lunch time menu

中華

信州食材を使った麻辣湯

小鉢、ごはん、デザート付き

2,300円



信州産の新鮮な野菜をたっぷりと使い、米豚と福味鶏の旨みを重ねた麻辣湯。どこか涼やかな春の信州を思わせる中に、ピリッとしたしびれる刺激が心地よく広がる一品です。



洋食

信州米豚ポークグリル、ガーリックライス

2,300円

ジューシーに焼き上げた信州米豚に、コリッとしたザーサイの食感が楽しい特製ソースを合わせました。香ばしいガーリックライスとともに、思わずもう一口と食欲をそそる満足感あふれる一皿です。



Lunch time menu

洋食

国産牛と彩り野菜のビーフカレー

2,850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、お子様からもご好評いただいております。



海老と春野菜のペペロンチーノ

サラダ、スープ付き

2,000円

春の彩りを感じるペペロンチーノ。ぷりぷりの海老と春野菜が彩り豊かに広がり、ピリッとした辛みがアクセント。辛さは控えめなので、お子様も安心してお楽しみいただけます。



※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

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

八ヶ岳山麓卵と山菜の卵花玉子うどん

1,800円



春のやわらかな陽だまりを思わせる一杯。八ヶ岳山麓卵をふんわりと仕上げたやさしい口当たりに、山菜のほのかな香りとほろ苦さが広がります。ひと口ごとに心ほどける、季節を感じる玉子うどんです。



信州福味鶏のチキン南蛮御膳

漬物&ごはん・味噌汁付き

単品：1,450円/セット：2,500円

信州福味鶏をジューシーに揚げ、旨みあふれる一品に仕上げました。自家製タルタルソースには隠し味にりんごを加え、ほどよい酸味と爽やかさをプラス。コクがありながらもさっぱりとお召し上がりいただけるチキン南蛮御膳で



※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。