

Café time 9:30~15:30

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

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

Café & lunch

— Summer Menu —



Lunch time menu

和食

信州の恵み膳

2,800円



夏の特別御膳「信州の恵み膳」

長野県の美しい夏をそのまま詰め込んだ、当店が最もおすすめしたい至高の一膳です。

職人技が光る握り寿司に加え、高原の白樺を思わせる「信州サーモンのカリフォルニアロール」が御膳に華やきを添えます。

野沢菜とわさび菜の巻き寿司が奏でる、ピリッと爽やかな調和も格別です。

何よりの醍醐味は、太陽の恵みを浴びた県内産レタスの丸かじり。驚くほどのみずみずしさと甘みをご堪能ください。

香ばしく焼き上げた川魚の王様・岩魚（いわな）の焼き物と、素材を引き立てる上品なお吸い物。

蓼科の高原を彩る黄金アカシアを添えて、調理人の熱いこだわりが響き合う贅沢な信州の恵みを心ゆくまでお楽しみください。

※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。

おこさま メニュー



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 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

和食

国産鰻のうな重

3,600円



日本の豊かな水が育んだ、厳選された国産鰻。香ばしいタレの香りと、口の中でふわりととろける贅沢な味わい。暑い夏の日こそ、熱々のお米とともに豪快に掻き込んでいただきたい、至高の一品です。



爽やか冷やし柑橘系うどん

1,600円

出汁の薫りと柑橘が織りなす、贅沢な涼。ひと口ごとに広がるのは、丁寧に引いたかつお出汁の高貴な薫り。みずみずしいレモンとライムをあしらひ、涼味あふれる一品に仕上げました。柑橘特有の爽やかな苦みが出汁のコクを引き立てる、大人のための冷やしうどんです。



(※製麺工場内で蕎麦の取り扱いがございます。)

※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

中華

エスニック風 トムヤムクン拉麵

2,300円



高原野菜をふんだんに。

心躍るエスニックな夏。

太陽の恵みを浴びた新鮮な高原野菜を、
彩り豊かにあしらいました。

本格的なトムヤムクンスープの爽やかな
酸味と心地よい辛さが、

野菜の甘みを引き立てます。

体の中から元気になる、ヘルシーで贅沢
なアジアン拉麵をお楽しみください。

(※製麺工場内で蕎麦の取り扱いがございます。)



洋食

信州福味鶏のスープカレー

2,600円

信州福味鶏の旨味が溶け込む、
極上のスパイススープカレー。

四時間じっくりと煮込み、
旨味を極限まで引き出した福味鶏のスー
プ。そこにトマトピューレの爽やかな酸味
と、厳選スパイスを調和させました。
ホロホロの柔らかいお肉を愉しんだあと
は、八幡屋礒五郎のガラムマサラを加え味
変を。じっくり煮込んだ鶏とトマトの旨味
に、八幡屋礒五郎の香りが華を添える、信
州の贅沢ここにあり。



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。



湖畔の風のホットドッグ

1,800円



湖畔の風を感じながら頬張
る、贅沢なロングホットドッ
グ。

旨味がギュッと詰まった長野県産トマ
トで仕込む、こだわりの自家製ケ
チャップ。パンからはみ出すほど長ー
いジューシーなソーセージとの相性は
抜群です。キラキラ輝く湖を眺めなが
ら、冷たいドリンクと一緒に爽快なひ
とときをいかがですか？



※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 お吸い物

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



©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。



Special menu

ピングーと星空のハンバーグドリア

(ピングーのぷかぷかゼリー・サラダ・スープ付き)

2,200円(税込)



©2026 JOKER.

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・ピングーのぷかぷかゼリー)

1,650円(税込)



©2026 JOKER.

Lunch time menu

Salad

信州福味鶏の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。
シェアしてお召し上がりください。



旬野菜のグリーンサラダ
1,420円

Side & Appetizer



フライドポテト盛り
980円



フィッシュ&チップス
1,120円



白身フライのタルタル
980円

日替わり刺身3点盛り

1,650円

お刺身の内容は、日によって変わります。
※写真はイメージです。



5種のウィンナー盛り合わせ
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

1,080円



Cafe time menu

Afternoon tea



ウエルカムドリンク（ノンアルコール）
照り焼きチキン
そばクレープロール
チキンスティック（タルタルソース）
クラッカー二種
オニオンリング
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
好きな飲み物

アフタヌーンティー —Summer—

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



※ フルーツは日替わりです



・季節のフルーツタルト

・アップルパイ 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



Drink menu

FRUIT TEA

frutia
The fruit tea is healing magic.



こころとからだに優しい

ノンカフェインのフルーツティー。

“フルーティア”のフルーツティーは、ハーブの優しい作用と果物の美味しさを最大限に生かした日本人好みの味わい。

旬の果物のうまみがぎゅっと詰まったノンカフェインのフルーツティーは、『癒し』と『優しさ』をお届け。

果物やハーブの優しさが詰まったフルーツティーが、皆さまのこころとからだを優しい気持ちで満たしてくれますように。

信州りんごのフルーツティー(HOT)

700円

ホテルオリジナル、信州産ふじりんごを使用したりんごの優しい甘みと香りが味わえる、シンプルで飲みやすいフルーツティー。
*ノンカフェイン



ブルーベリーカシスティー (HOT・ICE) 600円

ブルーベリーやカシスの甘酸っぱさが魅力。
初めに酸味が、後から甘みが広がるような印象。
心地よい酸味が、身体が疲れているときなど、優しく身体をほぐしてくれるようなフルーツティーです。

マンゴーオレンジ (HOT・ICE)

500円

完熟マンゴーの濃厚な甘い香りと、オレンジの爽やかな味わいが絶妙にブレンドされた、こくのある味わいを感じていただけますが、さっぱりとしてほのかな甘みが残るような印象です。
初めてフルーツティーを飲まれる方にもおすすめのアイテムです。
*ノンカフェイン



JUICE

信州の恵み

信州産100%りんごジュース 700円

信州産100%ぶどうジュース 700円

信州産100% ももジュース 700円

100% オレンジジュース 700円

信州みるく (HOT・ICE) 450円

※すべて税込み価格です。

Drink menu

COFFEE

ブレンドコーヒー
アメリカン
アイスコーヒー
カフェラテ (HOT・ICE)
カプチーノ (HOT)

ALL600円



サンシャインコーヒーを使用。甘い香りとしっかりとした苦みとコク、キレのある後味が特徴です。



飢餓から救う。
未来を救う。
WFP
国連世界食糧計画



SUNSHINE
COFFEE PROJECT



国連WFPの
レッドカップキャンペーン

TEA



TEA EXCELLENCE SINCE 1825

茶葉はロンネフェルト社のTEA-CADDYを使用。
香り高いティータイムをお客様のために。



ダーズリンサマーゴールド

780円

夏の時期に摘まれたしっきりとした味、香りともに充実した味わいのティー。



アールグレイ

780円

ダーズリンティーにベルガモットの香りをブレンド。上品でしっきりとした味わいが特徴。



ジャスミンゴールドティー

780円

ジャスミンの香りただよう爽やかなティー。ジャスミン茶がお好きな方に一度は、この香りを楽しんでいただきたい。



ロイヤルミルクティー (HOT・ICE)

700円

ロンネフェルトの「IRISH WHISKEY-CREAM」と地元牛乳を使用した、ロイヤルミルクティー。カカオの甘い香りとウイスキーの芳醇な味わいをお楽しみください。



アールグレイアイ스티ー

700円

ロンネフェルトの「EARL GREY」を使用した飲みやすく、上品な香りと味わいをお楽しみいただけます。



チャイラテ (HOT・ICE)

600円

ロンネフェルトの「マサラチャイ」と地元産牛乳を使用した、チャイラテ。柔らかな甘さとスパイスの風味をお楽しみください。

※すべて税込み価格です。

ピングーフェイス かき氷

ぽーっと。



ナガノパープル味

各種1,600円(税込)

ひんやり



国産いちご味

気分るんるん



マンゴー味

どの表情、
どの味にしよう？
ピングーと一緒に、

Good Meal
Good Protein



女性の /
1日の1/2の
たんぱく質が摂れる

ハヶ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

Alcohol Menu

BEER

池の平ホテル クラフトビール 白樺・蓼科



- ◆ピルスナー（白）
- ◆ドンケル（黒）
- ◆ハーフ＆ハーフ

ALL 800yen
(Glass 330ml)

国産ビール

- ◆サッポロ生ビール黒ラベル (Glass 330ml) 800yen
- ◆エビス生ビール 990yen
- ◆アサヒスーパードライ（中瓶） 920yen
- ◆赤星 サッポロラガービール（中瓶） 950yen

ALCOHOL

- ハイボール Glass 850yen
- レモンサワー Glass 650yen
- ライムサワー Glass 650yen

ノンアルコール

- グリーنزフリー（小瓶） 550yen



ワインは別冊でございます