

RESORT
FOOD HALL
湖畔の風

CAFÉ & LUNCH MENU

素材を活かした、
やさしいひととき。

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

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

和食

福味鶏の南蛮蕎麦と稲荷寿司

2,300円



信州福味鶏のやわらかな食感を引き出し、旨み豊かな南蛮仕立てに。

白ネギとごぼうは炭火で香ばしく焼き上げ、鶏の旨みと炭火の風味をつゆに閉じ込めました。

信州蕎麦と稲荷寿司とともに、豊かな味わいをお楽しみください。



中華

四川麻婆豆腐

2,400円

香辛料の豊かな香りと、
山椒のピリリとした刺激が食欲を
そそる本格四川麻婆豆腐。

あらびきの豚ひき肉を使い、
噛むほどに広がる旨みと楽しい食
感を添えました。

後を引く辛さにご飯がすすみ、
香辛料の力で身体もぽかぽかに。
本格四川ならではの奥深い味わい
をお楽しみください。



※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。

Lunch time menu

中華

福味鶏の醤油煮込みあんかけ焼きそば

2,000円



きのこ一度、柔らかく蒸した福味鶏を醤油風味のあんかけに仕立てました。

香ばしいごま油をまとわせた麺に、具材の旨みが溶け込んだあんをたっぷり。食欲をそそる味わいに箸が止まらない、食べ応えのある一皿です。



※製麺工場内で蕎麦の取り扱いがございます。

中華

舞茸、キノコの和風中華そば

1,800円

旬のきのこをたっぷり使った、オリジナルの和風中華そば。かつおと鶏や肉の旨みに昆布を重ね、幾重にも広がる味わい深いスープに仕立てました。

きのこの豊かな香りを楽しみながら、あっさりとした味わいにほっとひと息。心も身体も温まる一杯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。



Lunch time menu

洋食

信州産キノコと米豚スペアリブの煮込み

2,500円



信州産のきのここと米豚のスペアリブを、トマトと香辛料とともにじっくり煮込みました。時間をかけて柔らかく煮込んだスペアリブは、ナイフを入れるとほろりとほどけるような口当たりに。豚肉の旨味にトマトのほどよい酸味が重なり、数種類のスパイスが織りなす奥深い香りと豊かな味わいをお楽しみいただけます。

さらに、旬を迎えた秋野菜のソテーを添え、彩りと食感にも季節感を添えました。秋の恵みを一皿に凝縮した、香り豊かなスペアリブをぜひご堪能ください。

※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。

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、お子様からのご好
評いただいております。



湖畔の風のパニーニサンド

1,650円



パニーニに、ハムとチーズを挟んだ
シンプルな味わいの一品。
ほどよい塩味とチーズのコクを楽
しみながら、湖畔を渡る心地よい
風とともに。
お好みのドリンクを片手に、ゆっ
たりとしたひとときをお過ごしく
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



©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
キュアアルカナのホワイトパフ
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のクッキー
メロンパン
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)



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)



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

