りんどう　Lunch set

￥12,000

信州サーモンとカリフラワーのタルティーヌ
マンゴードレッシング

Shinshu Salmon and Cauliflower Tartine
Mango Dressing

オマール海老のクリームコロッケ
舞茸デュクセルとアメリケーヌソース

Lobster Cream Croquette and Duxelles
Sauce Americaine

茄子のポタージュ　パリソワーズ
Eggplant Potage—Paris Soir Style

真鯛のポワレ
ルッコラのサラダと爽やかな塩レモンのヴァンブランソース

Butter- Roasted Red Sea Bream
with Arugula Salad and a Refreshing Salted Lemon Souce Vin Blanc

ブラックアンガスビーフのグリルとオリーブのマッシュポテト
バジルの香り

Grilled Black Angus Beef with Olive Mashed Potatoes
With a hint of Basil

パン

Bread

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

クラシックランチ Classic Lunch

￥8,000

サラダ盛り合わせ

Salad

本日のスープ

Soup

《下記よりメインを一品お選びください》

信州産虹鱒のムニエル　万平オリジナルソース　温野菜添え
Shinshu Rainbow Trout Meuniere with Mampei Hotel's Original Sauce and Steamed Vegetables
海老フライタルタルソース　温野菜添え
Fried Shrimp with Tartar Sauce, Steamed Vegetables, and Salad
信州産福味鶏のグリル　温野菜添え
Grilled Shinshu Fukumi Chicken with Steamed Vegetables
和牛ハンバーグステーキ　目玉焼きのせ　デミグラスソース(＋400円)
Wagyu Hamburg Steak Topped with Fried Egg
with Slow-simmered Demi-glace Sauce
和牛ハンバーグステーキ　信州産きのこソテー　甘辛醤油ソース(＋400円)
Wagyu Hamburg Steak Topped with Sauteed Shinshu Mushroom
with Sweet and Salty Soy Sauce

パンまたはライス

Coffee or Tea

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

ご希望の方はデザートを下記より一品お選びください。(＋900円)

クラシックカスタードプリン
Classic Custard Pudding
クラシックババロア　アプリコットソース
Classic Bavarois with Apricot Sauce
ホテルメイドアイスクリーム
Hotel-made Ice Cream (Vanilla / Macha / Chocolate)

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

カレーランチ　Curry Lunch

￥8,000

サラダ盛り合わせ

Salad

本日のスープ

Soup

《下記よりメインを一品お選びください》

信州福味鶏のカツカレー
Shinshu Fukumi Chiicken Cutlet with Rice and Curry Sauce
海の幸カレー　サフランライス添え
Seafood Curry with Saffran Rice
牛ほほ肉の煮込みカレー
Curry with Stewed Beef Cheeks
ビーフストロガノフ 万平ホテル風 バターライスと共に
Beef Strognoff with Mampei Hotel-style Butter Rice

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

ご希望の方はデザートを下記より一品お選びください。(＋900円)

クラシックカスタードプリン
Classic Custard Pudding
クラシックババロア　アプリコットソース
Classic Bavarois with Apricot Sauce
ホテルメイドアイスクリーム
Hotel-made Ice Cream (Vanilla / Macha / Chocolate)

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

ステーキランチ　Steak Lunch

￥14,000

サラダ盛り合わせ

Salad

本日のスープ

Soup

牛ロース肉のグリル（200g）
温野菜添え
〈ステーキソース〉
ジャポネソース・マッシュルームソース・赤ワインソース わさび添え

Grilled Beef Loin（200g）
with Steamed Vegetables
〈Steak Sauce〉
Japanese Sauce / Mushroom Sauce / Red Wine Sauce with Wasabi

パン

Bread

季節のデザート

Seasonal Dessert

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

Curries

信州福味鶏のカツレツカレー ¥4,500
Shinshu Fukumi Chicken Cutlet with Rice and Curry Sauce

海の幸カレー サフランライス添え ¥4,500
Seafood Curry with Saffron Rice

牛ほほ肉の煮込みカレー ¥4,500
Curry with Stewed Beef Cheeks

Salads

高原野菜サラダ 自家製ドレッシング ¥2,400
Highland Vegetable Salad with Homemade Dressing

トマトサラダ 自家製ドレッシング ¥2,000
Tomato Salad with Homemade Dressing

Soups

軽井沢産とうもろこしのスープ ¥2,000
Karuizawa Corn Soup

ビーフコンソメスープ ¥2,300
Beef Consommé Soup

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

Fish Dishes

信州産虹鱒のムニエル 万平オリジナルソース 温野菜添え ￥4,300
Shinshu Rainbow Trout Meuniere
with Mampei Hotel's Original Sauce and Steamed Vegetables

海老フライ タルタルソース 温野菜とサラダを添えて ￥4,300
Fried Shrimp with Tartar Sauce, Steamed Vegetables, and Salad

Meat Dishes

和牛のハンバーグステーキ 目玉焼きのせ ￥4,700
じっくり煮込んだデミグラスソース
Wagyu Hamburg Steak Topped with Fried Egg
with Slow-simmered Demi-glace Sauce

和牛のハンバーグステーキ 信州産きのこソテーのせ 甘辛醤油ソース ￥4,700
Wagyu Hamburg Steak Topped with Sauteed Shinshu Mushroom
with Sweet and Salty Soy Sauce

信州福味鶏のグリル 温野菜添え ￥4,300
Grilled Shinshu Fukumi Chicken with Steamed Vegetables

ビーフストロガノフ万平ホテル風 バターライスと共に ￥4,700
Beef Stroganoff with Mampei Hotel-style Butter Rice

Rice & Bread

ライス ￥800
Rice

パン ￥800
Bread

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

Kids' Plate

キッズプレート ￥3,500
ハンバーグ、エビフライ、ポテトフライ、グラタン、サラダ、ケチャップライス
コーンスープ、オレンジジュース、ババロア

Kids' Plate
Hamburg Steak, Fried Shrimp, French Fries, Gratin, Salad, Ketchup Rice
Corn Soup, Orange Juice, Bavarois

Desserts

クラシックカスタードプリン ￥1,400
Classic Custard Pudding

クラシックババロア アプリコットソース ￥1,400
Classic Bavarois with Apricot Sauce

ホテルメイドアイスクリーム（バニラ・抹茶・チョコレート） ￥1,400
Hotel-made Ice Cream（Vanilla / Matcha / Chocolate）

Drinks

オリジナルブレンドコーヒー ￥1,100
Original Blended Coffee

紅茶 ￥1,100
Tea

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.
*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.