

りんどう

Lunch set

¥ 12,000

信州福味鶏と椎茸のバロティース
生姜風味のりんごのピューレと蜂蜜のビネグレット

Shinshu Fukumi Chicken and Maitake Mushroom Ballotine
with Ginger-Flavored Apple Purée and Honey Vinaigrette

オマール海老のクロケット
舞茸のデュクセルとアメリカーナソース

Lobster Cream Croquette and Duxelles
Sauce Americaine

軽井沢産アメラトマトのポタージュ 仁淀川山椒のアクセント

Karuizawa grown Amella Tomato potage
with a Hint of Niyodo River Sansho Pepper

イトヨリのポワレ ナージュ仕立て
野沢菜漬けの焼きリゾットと舞茸のフリット添え

Butter-Roasted Threadfin Bream Nage-style
with Pickled Nozawana Baked Risotto and Fried Maitake Mushrooms

低温調理した仔牛ロース肉のポワレ 赤ワインソース
小布施栗のコンディメントをお好みで

Butter-Roasted Sous-Vide Veal Loin
Red Wine Sauce with Obuse-grown chestnut condiment—add to taste

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 Bavaois 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 Chicken 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 Stroganoff 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 Shinshu Fukumi Chicken Cutlet with Rice and Curry Sauce	¥4,500
海の幸カレー サフランライス添え Seafood Curry with Saffron Rice	¥4,500
牛ほほ肉の煮込みカレー Curry with Stewed Beef Cheeks	¥4,500

Salads

高原野菜サラダ 自家製ドレッシング Highland Vegetable Salad with Homemade Dressing	¥2,400
トマトサラダ 自家製ドレッシング Tomato Salad with Homemade Dressing	¥2,000

Soups

軽井沢産とうもろこしのスープ Karuizawa Corn Soup	¥2,000
ビーフコンソメスープ Beef Consommé Soup	¥2,300

※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 Shinshu Rainbow Trout Meuniere with Mampei Hotel's Original Sauce and Steamed Vegetables	¥ 4,300
海老フライ タルタルソース 温野菜とサラダを添えて Fried Shrimp with Tartar Sauce, Steamed Vegetables, and Salad	¥ 4,300

Meat Dishes

和牛のハンバーグステーキ 目玉焼きのせ 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	¥ 4,700
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 Wagyu Hamburg Steak Topped with Sauteed Shinshu Mushroom with Sweet and Salty Soy Sauce	¥ 4,700
信州福味鶏のグリル 温野菜添え Grilled Shinshu Fukumi Chicken with Steamed Vegetables	¥ 4,300
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 Stroganoff with Mampei Hotel-style Butter Rice	¥ 4,700

Rice & Bread

ライス Rice	¥ 800
パン Bread	¥ 800

※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.