

May 5月 Lunch × Course

ランチコース 2,200円

アミューズ(前菜) * パン * スープ * カフェ付

信州鹿の特製ハンバーグ シャスールソース

小海老のクロケット トマトアメリカヌソース

豊丘村 信美豚肩ロースのグリル
シャスールソース

+300円

桜鯛のポシェ
生海苔と魚介ブイヨンのスープ仕立て

+300円

本日のデザート +300円

ドリンクは下記よりお選びください。

コーヒー * 紅茶 * カフェ・オーレ(+100円)

お食事の
お供に!

スパークリングワイン
 **CARL JUNG SPARKLING DRY**
カール ユング スパークリングドライ

ノンアルコール グラス 850円

洋梨やシトラスなどの要素を伴う
爽やかな香りが広がる爽快感。
フルーティーですっきりとした
やや辛口の味わい。



スパークリングワイン
 **René Lafrance Brut**
ルネ・ラフランス ブリュット

アルコール グラス 800円

フレッシュで繊細な香りに、
心地よい長い余韻。
穏やかな酸味がバランス良い
辛口のスパークリングワイン。



価格/税込



Free Wi-Fi



SSID:Etsuzan01-2.4G SSID:Etsuzan01-5G Pass Word:Etsuzan2020

DRINK MENU

ソフトドリンク

コーラ	500円	パイナップルジュース	700円
ジンジャエール	500円	アップルジュース(信州産)	800円
オレンジジュース	600円	烏龍茶(Hot/Cold)	500円
グレープフルーツジュース	600円	緑茶(Hot/Cold)	500円
クランベリージュース	700円		

抹茶ドリンク

抹茶トニック	700円
抹茶ラテ(Hot/Cold)	900円

新緑シーズン限定

爽やかな抹茶の香りに
こころほどけるひとときを



モクテル (ノンアルコールカクテル)

モスコミュール	900円	シャンディガフ	900円
ダージリンクーラー	900円	バタフライレモネード	900円
照葉樹林	900円		

アルコール

ビール

オールフリー(ノンアルコール)	700円
カールスバーグ	800円
KAZAKOSHI ゴールデンエール	1200円

中央アルプスの麓、地下160mから採水した
まろやかな天然水を使用したオリジナルビール

グラスワイン

スパークリングワイン	800円
白ワイン(信州産)	800円
赤ワイン(信州産)	800円

※価格は全て税込です