

# LUNCH

menu

## ランチ

Japanese-style Lunch

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはんと信州みそのみそ汁が付きます。  
パスタはパンとオリーブオイルとなります。

Lunch set includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables, Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.  
Pasta includes Fresh Baked Bread and Specialty Extra Virgin Olive Oil instead of rice and miso soup.

信州牛のボロネーゼ 2,310  
Spaghetti with Shinshu Beef Bolognese

信州サーモンと福味鶏の幽庵朴葉包焼き 2,970  
Yuan-yaki Shinshu Salmon and Fukumi Chicken Grill on Magnolia Leaf

信州牛のローストビーフ丼安曇野わさびの香り 3,630  
Roast Shinshu Beef Rice Bowl with Fresh Azumino Wasabi

白馬三山 Hakuba Sanzan 3,960

信州サーモンの幽庵朴葉包焼き 日本海の蟹クリームコロッケ 信州牛のローストビーフ  
Yuan-yaki Shinshu Salmon on Mgnolia Leaf, Crab Cream Croquette, Roast Shinshu Beef

今日のお刺身、安曇野生わさび  
Sashimi, Fresh Azumino Wasabi

\*ご飯、麺の大盛りは+220円いただいております。\*ごはんのおかわりは150円いただいております \*小麦粉の Pasta を米粉の Pasta に+220円に変更することができます。  
\*表示は税込み価格となります。\*お一人様、1オーダーのご注文をお願いしております。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。\*お持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。  
\*Large serving rice or noodle is available for 220 yen. \*Rice refil is 150 yen. \*Rice flour pasta is available for 220 yen to substitute for regular pasta.  
\*All prices are tax included. \*We ask our customers to order at least 1 food per person.  
\*Please let us know if you have any allergy concerns. \*A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

## 溶岩石グリル

Lava Stone Grill

\*焼き時間約30分程お時間いただきます。  
\*Please expect 30+ minutes to be served.

溶岩石から発する遠赤外線とミネラルが、外はカリッと中はジューシーに仕上げ、  
熱した溶岩石に滴る肉汁や脂の煙で素材自体の薫りを引き立てます。

The infrared rays from lava stone grill the meat crispy on the outside and juicy on the inside.  
The minerality smoke of the juices dripping onto the red-hot lava stone enhances the aroma of the ingredients themselves.

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはん、信州みそのみそ汁が付きます。  
\* 左ページのランチメニューをご注文のお客様は、( )内のお値段にてお肉単品のご注文も承ります。  
\* お肉の増量も( )内のお値段にて承ります。

Lava Stone Grill includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables  
Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.

\* You can add your favorite grill with the price in ( ) to the lunch set on left page  
\* Large portion is available with the price in ( )

信州牛・ウチモモ肉 3,630  
Shinshu Beef Top Round (2,640)\*

甲州ワインビーフ・サーロイン 4,400  
Koshu Wine Beef Sirloin (3,740)\*

信州みゆきポーク・フィレ 2,860  
Shinshu Miyuki Pork Fillet (2,200)\*

## デザート Dessert

本日の日替わりデザート & 990 雪峰特製 白馬しろプリン 990  
食後のお飲み物セット SEPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

\*お食事をご注文いただいたお客様限定となります。 Today's Dessert with Tea / Coffee.  
\*Only for customers ordered lunch set.

# DINNER

menu

# COURSE

コース

白馬 Hakuba

12,650

---

|           |                                                |
|-----------|------------------------------------------------|
| 付き出し      | 信州産キノコのスープカプチーノ仕立て 野沢菜のキッシュ                    |
| Appetizer | Mushroom Soup from Shinshu and Nozawana Quiche |

|         |                                                  |
|---------|--------------------------------------------------|
| 向附      | 信州産大イワナのお刺身 安曇野生わさび                              |
| Sashimi | Sashimi of Shinshu King Char with Azumino Wasabi |

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 揚げ物        | 真鱈白子の天麩羅 茄子田楽                         |
| Deep Flies | Tempura of Milt and Aubergine Dengaku |

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| 椀物        | 国産鴨ロース 長野県産リンゴのみぞれ和え                            |
| Warm Bowl | Japanese Duck Loin with Grated Apple and Radish |

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| 焼き物          | 信州サーモンの幽庵朴葉包焼き                                  |
| Grilled Dish | Grilled Shinshu Salmon Wrapped in Magnolia Leaf |

---

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 魚、肉料理     | 本日の魚料理 or 肉料理           |
| Main Dish | Fish or Meat of the day |

---

|      |                                               |
|------|-----------------------------------------------|
| ご飯   | Snow Peak 土鍋炊き太谷農場のお米 季節の炊き込みご飯               |
| Rice | Seasonal Takikomi Gohan in Snow Peak Clay Pot |

---

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| デザート又は食後酒          | 季節のデザート 又は 食後酒               |
| Desert or Digestif | Seasonal Dessert or Digestif |

---

|        |                                                                        |
|--------|------------------------------------------------------------------------|
| 食後のお飲物 | 一保堂茶舗の抹茶 or 虎蛇コーヒー or 特選紅茶 or そば茶                                      |
| Café   | Matcha from IPPODO TEA , Torahebi Coffee , Premium Tea , Buckwheat Tea |

---

\* 表示は税込み価格となります。\* 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申しつけください。

\* お持ち込みは、別途持ち込み料金を頂戴いたします。

\* All prices are tax included \* Please let know if you have any food allergies.

\* a corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

# KIDS

## menu



信州お肉たっぷり  
ミートソーススパゲティ  
Spaghetti Bolognese, Full of Shinshu Beef and Pork  
◎アレルギー：小麦、卵 Allergies:Wheat, Egg

1,540

信州牛と信州豚の煮込みハンバーグ 1,540  
Braised Shinshu beef and Shinshu pork hamburger  
◎アレルギー：牛、豚、卵、乳製品 Allergies : Beef,Pork,Egg,Dairy

はらぺこシェフの野菜たっぷりカレー  
Classic Pork Curry with Chunky Vegetable  
◎アレルギー：小麦、乳製品 Allergies:Wheat,Dairy products

1,540

Kid's 雪峰特製 白馬しろプリン 550  
Kid's SEppo Special HAKUBA White Custard Pudding  
◎アレルギー：卵、乳製品 Allergies : Egg,Dairy products

\* 小学生以下のお子様向けのメニューとなります。\* 食物アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。  
\* 表示は税込み価格となります。

\* Please let us know if you have any food allergies.\* All prices are tax included.