

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.

シェフのおすすめパスタ 1,980
Chef's Special Pasta

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.