

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

唐松 Karamatsu

4,950

白馬野菜のサラダ
Seasonal Vegetables

白馬大出 大イワナの刺身
Sashimi of Large Iwana (Char) from Ōide, Hakuba

本日の一品
Today's Seasonal Dish

Snow Peak 土鍋炊き太谷農場の白ご飯 小鉢2種 香の物 味噌汁
Snow Peak Clay Pot Cooked Rice, Miso Soup and Traditional Pickles

メインディッシュ
Main Dish

① 信州サーモンの幽庵朴葉包み焼き
Grilled Shinshu Salmon

② 福味鶏の幽庵朴葉包み焼き
Grilled Fukumidori-Chicken

③ 信州牛ランプのステーキ [+1,760]
Shinshu-Beef Lump Steak

④ 甲州ワインビーフ サーロイン [+3,080]
Koshu Wine Beef Sirloin Steak

季節のデザートと 食後のお飲み物（虎蛇コーヒー or 特選紅茶 or そば茶） [+1,320]
Seasonal Dessert and Café (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。
*All prices are tax included. *Please let us know if you have any allergy concerns. *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.