

Cake



- 本日のパティシエ特製 生ケーキ ¥650～
Pastry chef's special cake
(ショーケースよりお選びください。)
(Please choose your favorite cake in the display case.)
- アップルパイ (温められます。) ¥650
Apple pie (Please ask for warm up.) 小麦 卵 乳

Ice Cream

- 自家製バニラアイス ¥650
Vanilla Ice 卵 乳
- 季節のおすすめアイス (お尋ねください。) ¥650
Seasonal recommendations
(Please ask for the current flavors.)

Coffee

【トアルコトラジャ豆】

酸味と苦味が絶妙なトアルコトラジャ豆を使用。
美味しくお飲みいただくために一杯ずつ抽出いたしますので
少々お時間を頂戴いたします。

- コーヒー Coffee (Hot / Iced) ¥850
- カフェラテ 乳 Cafe latte (Hot / Iced) ¥900
- エスプレッソ Espresso (Hot) ¥900

Tea

- ダージリン Darjeeling (ポット) ¥850
ストレート、レモンティーにおすすめです。 (Served in pot)
- アッサム Assam (ポット) ¥850
深い味わいで、ミルクティーにおすすめです。 (Served in pot)
- アイスティー Iced tea (Earl grey) ¥850
(アールグレイ)

Seasonal Drink

期間限定

- マーマレード コーヒー (Iced) ¥1,050
Orange flavored coffee

期間限定

- ハレコーラ (クラフトコーラ) ¥1,050
Hare cola (Craft cola)



※アレルギー表示は特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。All prices are inclusive of tax.

Soft Drink

- チャイラテ  Chai latte (Hot / Iced) ¥1,050
- ハニージンジャー
ソイミルク Honey ginger soy milk (Hot / Iced) ¥800
- 信州産
アップルジュース Apple juice ¥800
- オレンジジュース Orange juice ¥600
- マンゴードリンク Mango drink ¥700
- パイナップルジュース Pineapple juice ¥650
- ジンジャーエール Ginger ale ¥650
- コカ・コーラ Coca-Cola ¥650
- ココア  Cocoa (Hot / Iced) ¥650
- ミルク  Milk (Hot / Iced) ¥650
- 豆乳 Soy milk (Hot / Iced) ¥650

Alcoholic Drinks

- バロックス プレミアム 缶ワイン
Barokes premium wine (Australia)
オーストラリア南東部で生産されたワイン。
バロックスは長年の技術開発と様々な努力を重ねた結果
誕生した世界初のプレミアム缶ワインです。
 - 赤ワイン (カベルネ、シラーズ、メルロー) ¥1,250
Red wine (cabernet, shiraz, merlot)
250ml Alc.13% 柔らかな口当りのミディアムボディ。
 - 白ワイン ¥1,250
(シャルドネ、セミヨン)
White wine (chardonnay, semillon)
250ml Alc.13% すっきりと爽やかな辛口。
 - スパークリング ¥1,250
(シャルドネ、セミヨン)
Bubbly wine (chardonnay, semillon)
250ml Alc.13% すっきりと爽やかな辛口。
- 生ビール (ペローニ)
Draft beer (PERONI ITALIA)
 - ピッコロ (265ml) ¥700
 - グランデ (390ml) ¥1,050



- ノンアルコールビール ¥850
Non-alcoholic beer
Alc.0.00%



※アレルギー表示は特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。 All prices are inclusive of tax.

Mix Herb Tea ミックスハーブティー

ドライハーブをミックスしたハーブティーです。
おいしさと、心身を支えるハーブの柔らかな力を引き出す、
豊かなブレンドのハーブティーです。

赤倉観光ホテル オリジナルブレンド

ハーブ専門店「蓼科ハーバルノート」の萩尾エリ子氏が
赤倉観光ホテルのガーデンを望みながら飲むことを
イメージしてブレンドしたミックスハーブティーです。

■ フラワリーカップ Flawery cup ¥900

花々が香り立ち昇る湯気は、甘く柔らかいです。リラックス
したいとき、カップ一杯の幸せをどうぞ。

【ブレンド内容】

エルダー、リンデン、ヒース、レッドローズ、オレンジピール、
マローブルー、ジャーマンカモミール

「蓼科ハーバルノート」オリジナルブレンドより

■ リフレッシュ Refresh ¥900

クリーム色のお茶はきりりと清々しい味です。身体が目覚め、
生き生きとします。青い花が爽やかな印象です。

【ブレンド内容】

レッドローズ、ラベンダー、ローズマリー、タイム、ペパーミント、
レモングラス、コーンフラワー

■ オアシス Oasis ¥900

静かに朝日が昇り、草の香りが満ちてゆき、夕日が沈み、
草の香りはより深くなる。一杯のお茶がオアシスに。

【ブレンド内容】

レモングラス、フルーツハーブブレンド(アップルビッツ、ハイビスカス、ローズヒップ、ビートルート、オレンジピール、オレンジジュースビッツ)、フルーツハーブブレンド(アップルビッツ、ローズヒップ、ハイビスカス、オレンジピール)、ジャーマンカモミール、ペパーミント、マローブルー

■ フィールドマジック Field magic ¥900

心身の疲れた時に、身に浸みる薬草の味わい深いブレンド
です。ハーブティーを飲みなれた方にお勧めです。

【ブレンド内容】

タイム、ローズマリー、セージ、ジャーマンカモミール、ペパーミント

季節のおすすめ

■ グリーンサマーティー Green Summer Tea ¥900

アイスでもホットでも美味しく飲めるハーブティー。
心と身体を潤す夏のエネルギーがすっきりと入ってゆきます。

【ブレンド内容】

レモングラス、ペパーミント、レモンバーベナ

Herb & Flavor Tea ハーブ&フレーバーティー

ナチュラルフレーバーティーとドライハーブのブレンドティーです。
ハーブティーが苦手な方や紅茶がお好きな方にもお勧めです。

赤倉観光ホテル オリジナルブレンド

ハーブ専門店「蓼科ハーバルノート」の萩尾エリ子氏が
赤倉観光ホテルで過ごす日をイメージしてブレンドした
2種類のフレーバーティーです。

■ インナミスト In a mist (Hot / Iced) ¥900

広がる雲海と瑞々しい空気と水。ミントの香りと霧の紅茶
ダーズリンをブレンドした大人の紅茶です。

【ブレンド内容】

レモンティー、ダーズリン紅茶、ペパーミントティー、レモン
グラス、ペパーミント、レモンバーベナ、コーンフラワー

■ ブルーベリーフィールズ Blueberry fields ¥900

甘いブルーベリーの香りに、エルダーとマローブルーの
花をブレンド。あの日の高原の一日を懐かしく想うような
優しい紅茶です。

【ブレンド内容】

ブルーベリーティー、アッサム紅茶、エルダー、マローブルー

「蓼科ハーバルノート」オリジナルブレンドより

■ ストロベリーファンタジー Strawberry fantasy ¥900

苺は、子供たちも大人も大好きです。甘い自然の苺の香り
が流れて、苺畑で夢見ているようなブレンドです。

【ブレンド内容】

ストロベリーティー、ブラックベリーティー、レッドローズ、ローマン
カモミール、レモンバーベナ、ピンクローズ

■ ハーバルティーパーティー Herbal tea party ¥900

白桃や青、白いハーブの花たちを散らしたお茶は、甘みと
華やかさを持つ、お茶会にふさわしいブレンドです。

【ブレンド内容】

レッドアップルティー、アプリコットティー、グラニーズアップルティー、
ジャーマンカモミール、ピンクローズ、マローブルー、コーンフラワー

■ ミルクティーフリーク ミルク添え 乳 ¥900 Milk-tea freak

スパイスと果実のブレンドは、ミルクティーファンに贈る
斬新なブレンドです。豊かな香りの温まるお茶は、ストレート
でもおいしく召し上がれます。

【ブレンド内容】

スウィートオレンジティー、レッドアップルレッドアップルティー、
ココナッツティー、シナモンティー、バニラティー、アップルビッツ、
ローズヒップ、ハイビスカス、オレンジピール、ジンジャーパウダー

※アレルギー表示は特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。All prices are inclusive of tax.

※ 料理のご提供は、少々お時間を頂戴いたします。 It will take a little time to prepare.



■ ローストポーク サンド
Roast pork sandwich

¥1,900
小麦 卵 乳



■ タンドリーチキン サンド
Tandoori chicken sandwich

¥1,900
小麦 卵 乳



■ キッシュ プレート
Quiche

彩り野菜とベーコンの自家製キッシュ。ローストポーク添え。
Quiche with fresh vegetable, bacon and roasted Pork.

¥2,050
小麦 卵 乳



■ “越後姫”とはちみつナッツの
デニッシュトースト
Danish toast

発酵バターを使用したこだわりのプレミアムデニッシュブレッド。
上越市高橋農園の“越後姫”と“はちみつナッツ”をトッピング。
Danish with ermented butter.

"ECHIGOHIME" and honey nuts are from Joetsu.

¥1,950
くるみ 小麦 卵 乳

Lunch 11:00~15:00 ※ 各品数量限定となりますので、ご了承くださいませ。

※ 料理のご提供は、少々お時間を頂戴いたします。 It will take a little time to prepare.



■ 煮込みハンバーグ
ライス添え
Stewed hamburger steak
黒毛和牛と豚肉の煮込みハンバーグ。
Ground japanese beef and pork

¥3,200
小麦 卵 乳



■ 濃厚ラグーソースのリガトーニ
Rigatoni
国産牛と高原野菜たっぷりのミートソース。
伝統のデミグラスソースを使用。
Meat sauce with Japanese beef, vegetable and
demi-glace sauce.

¥2,380
小麦 卵 乳



■ シーフード ドリア
Seafood doria
小エビ・イカ・ホタテ・アサリなどをふんだんに使用。
ベシャメルソースと香り豊かなバターライスに合わせてチーズ
をたっぷりのせて焼き上げました。
Béchamel sauce, butter rice, cheese and small shrimp,
squid, scallops and clams.

¥2,650
えび 小麦 卵 乳



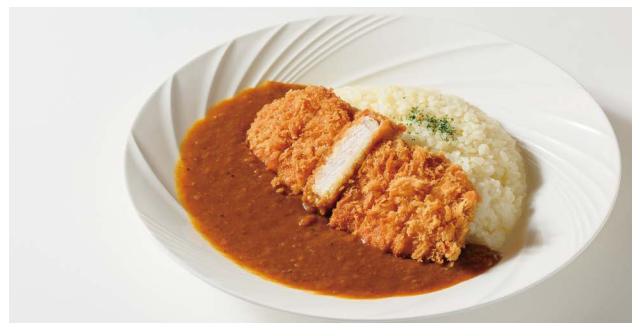
■ “越の鶏”のスパイシーカレー
Spicy curry
新潟県産“越の鶏”は植物性飼料で育った脂肪分の少ない
ヘルシーな鶏肉です。
Spicy curry with Niigata chicken "Koshi no tori".
【スパイス】 ガラムマサラ、コリアンダー、クミン、陳皮、ウコン、
シナモン、フェンネル、スターアニス
【Spice】 Garam masala, coriander, cumin, citrus, turmeric,
cinnamon, fennel and star anise .

¥2,380
小麦 卵



■ ソーセージカレー チーズ添え
Sausage curry

¥2,380
小麦 卵 乳



■ ロースカツカレー
Cutlet curry

¥2,650
小麦 卵

※アレルギー表示は特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。 All prices are inclusive of tax.

Snacks 11:00~15:00

※ 料理のご提供は、少々お時間を頂戴いたします。 It will take a little time to prepare.



- イタリア産生ハム プロシュート ¥1,960
Prosciutto
パルマ産プロシュート。自家製ピクルスを添えて。
Prosciutto from Palma with home made pickles.



- フィッシュフライ&フライドポテト ¥1,760
Fish & chips 小麦卵
白身魚のフリッターとフライドポテトの盛合せ。
White fish fritter with french fries.



- ソーセージ ¥1,400
Sausage 卵乳



- フライドポテト 笹川流れの藻塩添え ¥880
French fries 小麦
新潟県産「笹川流れの藻塩」と辛味噌を添えて。
Fresh french fries with seaweed salt and spicity miso.

- スープ Soup 乳小麦 ¥880

- スモールサラダ Small salad ¥880

- ミックス ナッツ Mix nuts 落花生 ¥550

※アレルギー表示は特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみです。また、全メニューを同じ厨房で調理しております。

※表示料金は消費税込の金額です。 All prices are inclusive of tax.