

Limited time lunch menu

7月3日～7月26日 期間限定ランチ

国産牛 サーロインステーキ

Japanese beef sirloin steak



[ライス・デザート]

4,950円 ランチチケットお持ちの方 +2,970円

*長野県産米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに变更が可能です。
*ご飯大盛+330円 *麺大盛 330円 *おかわりご飯+330円



Lunch Menu



浅間山 雪どけ鉄板
ハンバーグ(チーズソース)

Sizzling hamburger steak

[ライス・サラダ]

肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグを雪どけ浅間山に見立てました。
さっぱりおろしポン酢でご賞味ください

2,640円 ランチチケットお持ちの方 +660円



ローストポークステーキ

Roast pork steak

[ライス・デザート]

200gのボリュームーなローストポークに仕上げた
パワフルランチです。

2,640円 ランチチケットお持ちの方 +660円

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

・信州蕎麦(冷・温) ・特製ビーフカレー ライス or ナンでお選びください

1,100円(税込)



海老とアボカドのピザ

Shrimp and avocado pizza

[デザート]

酒粕を使用した生地と相性の良い海老とアボカドのピザ。
オーロラソースがアクセントです

2,200円 ランチチケットお持ちの方 +220円



夏野菜のボロネーゼ

Bolognese with summer vegetables

[デザート]

ゴロゴロした夏野菜とボロネーゼソースが
相性の良いバスタです。

1,980円



軽井沢 太平燕 Taiapien

[点心・ザーサイ]

軽井沢オリジナル太平燕。極太春雨を使用し、
透明な鶏ガラスープに野菜と魚介、さっぱりとした味わいで
体温まる優しい味が特徴です。

2,310円 ランチチケットお持ちの方 +330円

*長野県産米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに变更が可能です。
*ご飯大盛+330円 *麺大盛 220円 *おかわりご飯+330円



Lunch Menu

お刺身御膳

Sashimi set meal

[小鉢・味噌汁・香の物]

新鮮な本鮪と、当日入荷した魚介をお刺身で提供いたします。

3,410円 ランチチケットお持ちの方 +1,430円



大人のchildランチ

[ライス・サラダ]

ワクワクする気持ちや憧れを詰め込んだワンプレート。
幼い頃を思い出し、懐かしさを感じる一品です。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +440円



若鳥と新牛蒡の柳川

Simmered chicken and burdock root with egg

[小鉢・味噌汁・香の物]

鶏と香り豊かな新牛蒡で柳川に仕上げました。

1,980円



信州手打ち蕎麦 穴子天婦羅

Shinshu soba with conger eel tempura

[野菜・甘味] 蕎麦1枚追加:990円

風味豊かな信州蕎麦と穴子の天婦羅の組み合わせです。
コシのある蕎麦をお楽しみください。

2,310円 ランチチケットお持ちの方 +330円



Culb Chef ビーフカレー (ナンorライス) Beef curry

1,980円 [サラダ・薬味]

Culb Chef カツカレー (120g) Cutlet curry

[サラダ・薬味]

2,530円 ランチチケットお持ちの方 +550円

*長野県産米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに变更が可能です。
*ご飯大盛+330円 *麺大盛 330円 *おかわりご飯+330円



※表示価格はすべて税込みです。