

Limited time lunch menu

5月15～5月31日 期間限定ランチ

ローストビーフベジタブルプレート

Roast Beef and Vegetable Plate

ローストビーフと新鮮な地元野菜とのコンビネーションです。  
サラダ感覚のランチプレートの一品です。



[パン2種・デザート]

3,900円 ランチチケットお持ちの方 +1,920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。



Lunch Menu



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



浅間山 雪どけ鉄板ハンバーグ

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

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)



海老カツバーガープレート

Shrimp Cutlet Burger

[ポテトフライ・サラダ・ヨーグルトブルーベリーソース]

2,310円 ランチチケットお持ちの方 +330円



生姜焼き御膳

Shoga-yaki

[白米・香の物・味噌汁]

御飯に相性バツグンの生姜焼きです。  
生姜の効いた甘いタレでご賞味ください。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +440円



軽井沢 太平麺 Tai-pien

[焼売・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。



Lunch Menu

うな牛重

Eel and beef rice bowl

[小鉢2種・香の物・お吸い物]

ふっくらとした鰻とジューシーな国産牛で合盛り仕上げました。  
スタミナのつく贅沢な一品です。

4,290円 ランチチケットお持ちの方 +2,310円



漬け鮪丼

Marinated Tuna rice bowl

[香の物・味噌汁]

新鮮な鮪を漬けにし、酢飯の上に彩豊かに飾りました。  
さっぱりとした味わいが特徴です。

3,280円 ランチチケットお持ちの方 +1,300円



信州手打ち蕎麦  
海老と旬野菜の天婦羅

Shinshu soba with Tempura shrimp and seasonal vegetables

[野沢菜]

風味豊かな信州蕎麦と旬の食材を使った天婦羅の組み合わせです。  
サクサクの天婦羅と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



昔ながらの鉄板ナポリタン

Teppan Spaghetti Napolitan

[デザート]

濃厚で酸味のあるトマトソースを使用。  
具沢山の名古屋風鉄板ナポリタンです。

1,980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

2,530円 ランチチケットお持ちの方 +550円

[サラダ・薬味]

\*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。



※表示価格はすべて税込みです。