

4月

エレガントランチ

Pranzo elegante



※画像はすべてイメージです。

いよいよ桜の季節がやってきました。

今月は『赤海老と春野菜の雑穀米シーフードカレー』がメインです。シェフ特製カレーに、大きな海老をトッピングいたしました。シーフードの香りがカレーとよく合います。新鮮な春野菜とご一緒にお召し上がりください。(カレーは辛くないです。)

サラダは、『春キャベツのコールスロー』です。柔らかい春キャベツと見た目も彩り豊かな野菜をお楽しみくださいませ！

そしてデザートには、『杏仁豆腐と桜アイス』。桜アイスは、ほんのり桜の香りがいたします。

春を感じられますね♪

手作り杏仁豆腐もとってもおいしいです！

MENU

赤海老と春野菜の
雑穀米シーフードカレー

○雑穀米は白米に変更できます。
ご注文の際スタッフにお伝えください。

もやしと豆苗のコンソメスープ

春キャベツのコールスロー

杏仁豆腐と桜アイス

コーヒー(紅茶 or カフェ・ラテ)

1,650 円(税込)

日帰り入浴も
おすすめ！

⇐露天風呂からの
景色



桜といで湯の城下町
高遠さくらホテル
TAKATO SAKURA HOTEL

〒396-0214

長野県伊那市高遠町勝間 217

☎0265-94-2200



ホームページ



インスタ



フェイスブック