

5月

エレガントランチ



新緑の季節になってきましたね。

今月は、旬のたけのこを使い、
赤ワインとフンドボーで仕上げた

「自家製ボロネーゼ(パスタ)」

がメインです！サクサクとした、たけのこの食感がいじょうじょうです！

「ライスサラダ」には、栄養価が高い**「キヌア」**を混ぜました！

野菜やミックスビーンズの色合いがとてもきれいです！

デザートはアイスをおトッピングした

「メロンのフルーツスープ」です。

気温が暖かくなってきましたので、

アイスが食後にぴったりです^^

お食事をして頂いた方、日帰り入浴料が
半額になります！通常800円→400円

Menu

荒引き牛ひき肉とたけのこの
自家製ボロネーゼ

春キャベツのコンソメスープ

ミックスビーンズとキヌアの
ライスサラダ

メロンのフルーツスープ

ホットヨーヒ(カフェラテ or 紅茶)

1,650円(税込)

〒396-0214 長野県伊那市高遠町勝間217


高遠さくらホテル
TAKATO SAKURA HOTEL

TEL0265-94-2200