

高遠 さくら ホテル

レストラン

REGINA

新メニュー

2021年2月1日～期間限定



人気の海鮮をメインに。出汁がたっぷり染みたやさしい味の「田舎煮」。「とり南蛮」には手作りタルタルソースを付けてお召し上がりください！

ランチタイム限定 桜の里御膳

- 一、寿司二種
サーモンのレモンペ イクラ
まぐろ
- 一、野菜田舎煮
- 一、とり南蛮
- 一、だし巻き玉子
- 一、一口たぬき蕎麦

1,500円(税別)



鴨つけ麺 特製手打蕎麦

蕎麦と鴨は相性抜群の美味しさです！

1,200円(税別)



鴨つけ麺 中華麺

つるりとした中華麺が、鴨肉と出汁の効いたつけ汁によく合います！

800円(税別)



柔らかい牛肉に、手作り和風ダレをかけてお召し上がり下さいませ♪

テイクアウト可
お渡しは
11:30~14:00
17:30~20:00

特選牛ロースのステーキ丼

肉 100g 1,300円(税別) / 肉 150g 1,700円(税別)

味噌汁付き
ご飯大盛り+200円(税別)



売店でもあまざけ販売しております！お土産にもおすすめ！

高遠の酒蔵『黒松仙醸』のノンアルコールあまざけ3種類【無添加・白麹・発芽玄米】

飲み比べセット&手作りパウンドケーキ 500円(税別)

※あまざけ飲み比べセットは、ミニグラス1杯ずつのご提供です。上画像のピンはセットに含まれません。

※画像はすべてイメージです。



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

TEL0265-94-2200



ホームページ

