

8月

エレガントランチ



暑い日が続きますね。

水分をしっかり摂り熱中症にお気をつけください！

今月のエレガントランチのメインは、暑い夏にうれしい冷たい「冷製カッペリーニ」。

バージンオイルで仕上げたカッペリーニの出汁は、さっぱりと味わえるカツオ・昆布で取りました♪

サラダは、「豚肉の冷しゃぶサラダ」。

特製ポン酢ジュレを付けてお召し上がり下さいませ。

「カプレーゼ」には、モッツアレラチーズですが

今回は、代わりに冷たい絹ごし豆腐にてご用意！

生ハムとバジルが香る「豆腐と生ハムのカプレーゼ」をお楽しみください！

デザートは、「マンゴータルト」。

濃厚なマンゴーが、タルトともアイスともよく合います。

ご来館お待ちしております♪

レストランでお食事していただきますと、

入浴料半額！通常 800 円→400 円

MENU

冷製カッペリーニ
和風出汁仕立て

豚肉の冷しゃぶサラダ
ポン酢ジュレ

豆腐と生ハムのカプレーゼ

マンゴータルト

コーヒー（紅茶・カフェラテ）

アイスコーヒー・アイ스티ーもご用意可能です。

1,650 円(税込)



板といで湯の城下町
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

TEL:0265-94-2200

ホームページ

