

Wine & Dine Menu

お料理に合う
おすすめワイン
詳しくはスタッフまで
お問合せください

Appetizer

- Camembert and nut ajillo** ¥1,280
ミックスナッツとカマンベールチーズのアヒージョ
この夏は、ナッツの香ばしさとカマンベールのクリーミーさがお酒を誘います。
- Spicy beef pie curry flavor** ¥1,180
こんがりスパイシービーフパイ カレー風味
香りひろがるカレー風味の牛肉パイ。暑い夏にさくっとスパイシー!
- Pollo Fritto garlic flavor** ¥1,380
ポロフritto(洋風唐揚げガーリック風味)
大人気の洋風唐揚げ。この夏はニンニクフレーバーでガッツリと。
- Duck loin confit red wine flavor** ¥1,480
鴨ロース肉のコンフィ 赤ワイン風味
人気の鴨を優しく赤ワインで煮込みスライス。粒マスタードでピリッと夏らしく!
- Boulet and eggplant chili sauce** ¥1,380
粗挽きミートボール(ブーレット)と茄子のチリソース 糸唐辛子添え
自家製粗挽きミートボールと茄子の辛いチリソース和え! 暑い夏はチリチリっと!

Main Dish パンが付きます

- Coq au vin(chicken stew in red wine)** ¥2,480
コック・オ・ヴァン《鶏の赤ワイン煮込み》 夏野菜添え
夏に敢えてコック・オ・ヴァン。自家製赤ワインソースに隠し味の○○○を加えまろやかに仕上がりました。
- Sea bream vapoul dugrele sauce** ¥2,480
真鯛のヴァプール デュグレレソース
ドライベルモットやディルの夏を思わせる爽やかな香りと甘くまろやかなトマトとパセリのソースが絶妙!
- Pork saltimbocca with white wine and lemon flavor** ... ¥2,480
豚肩ロースのサルティンボッカ 白ワインとレモン風味 旬野菜のロティ添え
イタリアローマの郷土料理を5 HORNDining流にアレンジ。豚肩ロースと生ハムで組み合わせ、白ワインとレモンの酸味でさっぱりと!
- Roasted duck with caramelized orange** ¥2,480
鴨肉のロティ オレンジのキャラメリゼ添え 3色のソース
フランポワーズ・マデラー・バルサミコの色鮮やかな3色のソースとオレンジのキャラメリゼが鴨と抜群のハーモニー!

Salad

- Steak strips with salad "Regular size"** ¥2,180
ステーキサラダ **ステーキ牛肉2倍 +¥500**
[TAKE OUT OK] たっぶりの野菜をリース状にした見た目も楽しめるステーキサラダ。サラダの中では一番人気!
- Seafood salad** ¥1,980
シーフードサラダ
[TAKE OUT OK] 美しいリース状のサラダに、たっぶりの魚介を散りばめたヘルシーなサラダ。特製和風フレンチドレッシングをかけてどうぞ。
- Caesar salad with prosciutto** ¥1,780
新鮮丸ごとレタスと生ハムのシーザーサラダ
[TAKE OUT OK] 松本産水耕栽培グリーンリーフのみずみずしさ、やわらかさ、甘さをお楽しみください。

Pasta パスタ大盛り+¥300

Cold pasta with scallops and tomatoes ¥1,980

帆立とトマトの冷製パスタ 生バジル添え

松本産の新鮮なトマトのフレッシュさと帆立のプリプリ感! 夏限定冷スバ!



ミディアムボディ赤
フルボディ白

Japanese-style pasta with steamed chicken and mushrooms ¥1,980

蒸し鶏としめじの和風パスタ シャキシャキ葱をたっぷりとふりかけて!

暑い夏にはほっとする和風味。5 HORN Dining史上No.1の葱量でシャキッと。



ミディアムボディ白

Bologna style lasagna ¥1,980

ラザニア ポローニャ風

TAKE OUT OK たっぶりのひき肉&ミート(ポロネーゼ)を使用した熱々のラザニアは、きっと心も身体も温まるでしょう。



ミディアムボディ赤
フルボディ赤

Rice Dish ライス大盛り+¥300

Steak strips with garlic rice "Regular size" ¥2,180

ステーキガーリックピラフ

ステーキ牛肉2倍 +¥500

TAKE OUT OK 5HORN Diningでは圧倒的人気。ガーリックと特製醤油ソースで焼き上げたピラフと香ばしく焼き上げた牛肉の香りがお店の中に広がります。



フルボディ赤

Seafood omelette lobster and scallop rice ¥2,180

シーフードオムライス

TAKE OUT OK オマール海老と帆立だけの隠れた名品。たっぷりかかったオマール海老クリームソースとサフランライスの相性は絶妙。



フルボディ白

Hashed beef omelet rice ¥2,180

ハッシュドビーフのオムライス

TAKE OUT OK 牛肉と玉ねぎをこんがり炒め自家製ブラウンソースで更に煮込んだ大人気オムライス。



ミディアムボディ赤

Side Menu

※ランチタイムドリンクの対象ではありません

Shrimp frit with bisque sauce ¥980

小海老のフリット 贅沢伊勢海老のビスケソース

五千尺ホテル上高地秘伝の伊勢海老まるごとソースが決め手。この夏は最高に贅沢なソースで海老を食らう!



ミディアムボディ赤
ロゼ
ビール

French fries with meat sauce ¥880

ミート&ポテト

TAKE OUT OK 揚げたてアツアツ、サクサクミートソースとの相性抜群



ミディアムボディ赤
ビール

Today's soup ¥880

本日のスープ

Seasonal small salad ¥450

季節のスマールサラダ

Bread ¥290

パン

Lunch Time Drink ランチタイムドリンク

ランチタイムに限りお一人様1杯ドリンクサービス(お料理ご注文の方) One free drink per person during lunch time only (with food order)

Coffee [Hot or Iced]

コーヒー [ホット or アイス]

Iced crema coffee

クレマコーヒー(アイス) +¥150※

Iced crema au lait

クレマオレ (アイス) +¥250※
[キャラメル or ヘーゼルナッツ or バニラ]

Cafe au lait

カフェオレ [ホット or アイス] +¥100※

Iced tea [Black or Lemon or Milk]

アイスティー [ストレート or レモン or ミルク]

Hot tea [Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

おすすめドリンク
ソムリエセレクトシリーズ

Juniper berry nature soda

ジェニバーベリーのナチュラルソーダ +¥350※

KUSAWAKE

草譯 ハーブ&スパイスノンアルコールスパークリング +¥350※

French natural grape juice

フランス産ナチュラルぶどうジュース(ワイン用葡萄使用) +¥350※

Non-alcoholic white wine

ノンアルコール 白ワイン(ドイツ産リースリング使用) +¥350※

Fruit juice [Apple or Mandarin orange]

果汁100%ジュース [りんご or みかん] +¥350※

「※」が付いているものはプラス料金にてご注文いただけます。

Drinks marked 「※」is needed extra fee