

Lunch Menu

Rice Dish ライスランチセット ¥2,180

どちらかをお選びください

ライス大盛り +¥300

Steak strips with garlic rice "Regular size"

ステーキガーリックピラフ レギュラーサイズ

ステーキ牛肉2倍 +¥500

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。

Seafood omelette lobster and scallop rice

シーフードオムライス

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。

Hashed beef omelet rice

ハッシュドビーフのオムライス

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。

Drink ドリンク(下部メニューよりお選びください)

Small present 小さな贈り物 五千尺特製焼き菓子

Pasta パスタランチセット ¥1,980

どちらかをお選びください

パスタ大盛り +¥300

Cold pasta with scallops and tomatoes

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!夏限定冷パ!

Japanese-style pasta with steamed chicken and mushrooms

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ふりかけて!

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

Bologna style lasagna

ラザニア ポローニャ風

たっぷりのひき肉&ミート(ボロネーゼ)を使用した熱々のラザニアは、きっと心も身体も温まってしまう。

Drink ドリンク(下部メニューよりお選びください)

Small present 小さな贈り物 五千尺特製焼き菓子

Lunch Time Drink ランチタイムドリンク

ランチセットご注文の方お一人様1杯ドリンクサービス 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]

Cafe au lait

カフェオレ [ホット or アイス] +¥100※

Iced crema coffee

クレマコーヒー(アイス) +¥150※

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]

Iced crema au lait

クレマオレ(アイス) +¥250※

[キャラメル or ベーゼルナッツ or バニラ]

Hot tea [Black or Lemon or Milk]

紅茶 [ストレート or レモン or ミルク]

ソムリエセレクトシリーズ おすすめドリンク

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

ランチタイム限定で全てのケーキが100円引き!

ランチセットご注文の方お一人様1個限定

A la carte アラカルト

Steak strips with salad "Regular size"

¥2,180

ステーキサラダ

ステーキ牛肉2倍 +¥500

たっぷ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

美しいリース状のサラダに、たっぷ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

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。

Shrimp frit with bisque sauce

¥980

小海老のフリット 贅沢伊勢海老のビスクソース

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!

French fries with meat sauce

¥880

ミート&ポテト

揚げたてアツアツ、サクサクミートソースとの相性抜群

Seasonal small salad

¥450

季節のスマールサラダ

Bread

¥290

パン