

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)

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**

Lemon flavored Pasta with shrimp and seasonal vegetables
小海老と夏野菜のレモンパスタ
レモンの酸味と小海老の甘み絶妙な、夏1番のおすすめパスタ。

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。5 HORN Dining史上No.1の葱量でシャキッと。

Bologna style lasagna
ラザニア ポローニャ風
たっぷりのひき肉&ミート(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。

Drink ドリンク(下部メニューよりお選びください)

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※ | ソムリエセレクトシリーズ おすすめドリンク | |
| 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] | Juniper berry nature soda ジェニパ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※ |
| 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] | Hot tea [Black or Lemon or Milk] 紅茶 [ストレート or レモン or ミルク] | Austrian natural grape juice オーストリア産ナチュラルぶどうジュース (ワイン用葡萄使用) +¥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” 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! | ¥2,180 | Shrimp frit with bisque sauce 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! | ¥980 |
| Seafood salad 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。 | ¥1,980 | French fries with meat sauce 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 | ¥880 |
| Caesar salad with prosciutto 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。 | ¥1,780 | Seasonal small salad 季節のスマールサラダ | ¥450 |
| | | Bread パン | ¥290 |