

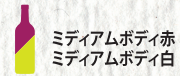
Wine & Dine Menu

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

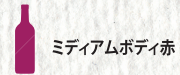
ミックスナッツとカマンベールチーズのアヒージョ
この夏は、ナッツの香ばしさとカマンベールのクリーミーさがお酒を誘います。



ミディアムボディ赤
ミディアムボディ白

Spicy beef pie curry flavor ¥1,180

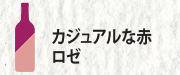
こんがりスパイシービーフパイ カレー風味
香りひろがるカレー風味の牛肉パイ。暑い夏にさくっとスパイシー!



ミディアムボディ赤

Pollo Fritto garlic flavor ¥1,380

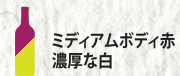
ポロフリット(洋風唐揚げガーリック風味)
大人気の洋風唐揚げ。この夏はニンニクフレーバーでガッツリと。



カジュアルな赤
ロゼ

Duck loin confit red wine flavor ¥1,480

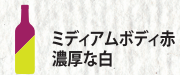
鴨ロース肉のコンフィ 赤ワイン風味
人気の鴨を優しく赤ワインで煮込みスライス。粒マスタードでピリッと夏らしく!



ミディアムボディ赤
濃厚な白

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!

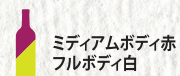


ミディアムボディ赤
濃厚な白

Main Dish パンが付きます

Coq au vin(chicken stew in red wine) ¥2,480

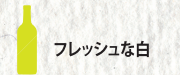
コック・オ・ヴァン《鶏の赤ワイン煮込み》 夏野菜添え
夏に敢えてコック・オ・ヴァン。自家製赤ワインソースに隠し味の○○○を加えまるやかに仕上がりました。



ミディアムボディ赤
フルボディ白

Sea bream vapoul dugrele sauce ¥2,480

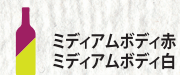
真鯛のヴァプール デュグレレソース
ドライベルモットやディルの夏を思わせる爽やかな香りと甘くまるやかなトマトとパセリのソースが絶妙!



フレッシュな白

Pork saltimbocca with white wine and lemon flavor ... ¥2,480

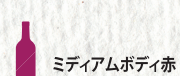
豚肩ロースのサルティンボッカ 白ワインとレモン風味 旬野菜のロティ添え
イタリアローマの郷土料理を5 HORN Dining流にアレンジ。豚肩ロースと生ハムで組み合わせ、白ワインとレモンの酸味でさっぱりと!



ミディアムボディ赤
ミディアムボディ白

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!

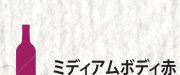


ミディアムボディ赤

Salad

Steak strips with salad "Regular size" ¥2,180

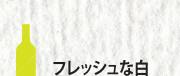
ステーキサラダ **ステーキ牛肉2倍 +¥500**
[TAKE OUT OK] たっぶりの野菜をリース状にした見た目も楽しめるステーキサラダ。サラダの中では一番人気!



ミディアムボディ赤

Seafood salad ¥1,980

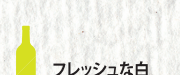
シーフードサラダ
[TAKE OUT OK] 美しいリース状のサラダに、たっぶりの魚介を散りばめたヘルシーなサラダ。特製和風フレンチドレッシングをかけてどうぞ。



フレッシュな白

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。



フレッシュな白

Pasta パスタ大盛り+¥300

Lemon flavored Pasta with shrimp and seasonal vegetables ¥1,980

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。



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(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では圧倒の人気。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。たっぶ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※

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