



ドリンク

Drink menu

地ビール

信州の山々を水源とした“おいしい水”を仕込み水として栽培されたホップや麦、果物などが使われている松本産クラフトビール

松本ブルワリー クラフトビール

- 〔オーサムペールエール〕 クリーンな苦味と柑橘類の香りが特徴
- 〔トラディショナルビター〕 ホップのほんのりとした苦味とすっきりとしたコク
- 〔セッション IPA〕 柑橘系の爽やかな香りとシャープな味わい

* 日によって入荷できる種類が限られます。詳しくはコンシェルジュにお尋ねください。

ワイン

乗鞍高原出身ソムリエのおすすめ

〔赤・辛口〕 ミュゼドゥヴァン松本平ブラッククイーン

信州松本平産ブラッククイーンをフレンチオーク樽にて熟成させました。濃紫色の深い色合い、凝縮された果実味、そして適度な渋みの特徴のバランスの良い赤ワインです。

〔白・やや辛口〕 五一ワイン エステート竜眼

自社農場の竜眼を使用。白い花を思わせるような上品な果実香。スツキリと心地よい酸味が口の中に長く残ります。

地酒

北アルプスの清らかな水と、冷涼で豊かな自然、それを造る人が一体となった、芳醇で薫り高い味わいの地酒

〔辛口〕 大信州 純米吟醸 風穴貯蔵

〔やや辛口〕 笹の誉 大吟醸門外不出、純米吟醸風穴貯蔵

ソフトドリンク

信州のりんごやぶどうを使ったドリンクもご用意しています

アルプスワイン こだわりのグレープジュース（赤白）

長野興農 ふじりんごジュース

ウーロン茶／コーヒー／紅茶／お茶



お品書き

Food menu

前菜 四品

自慢の素材や乗鞍の山の恵みを楽しめる地物料理
信州サーモンのマリネや、山菜、きのこなどを使った季節の前菜

信州プレミアム牛 トマトすきしゃぶ鍋

滑らかで口どけの良い、柔らかさと風味が特徴的な信州プレミアム牛と、
信州の新鮮野菜をふんだんに使ったさっぱりとした味わいのすきしゃぶ鍋

プレミアム牛 (150g) リブローズ・モモ

新鮮野菜

(トマト・レタス・玉ねぎ・水菜・しめじ・エノキ・ハーブ・生姜)

べの一品

乗鞍の宿の女将さんが作る季節のご飯

季節のご飯 (ぶどう葉寿司や山菜おこわ、きのこご飯など)

本日のデザート

信州の果物を使ったさっぱりとした味わい

季節のデザート