

アルペンローゼお薦めメニュー

ALPENROSE SPECIALTIES



ビーフハンバーガー アルペンローゼ風
Beef Hamburger Alpenrose Style ¥ 4,200



信州産地卵のオムライスとハッシュドビーフ
Rice Omelette with Hashed Beef ¥ 3,800



ビーフ照り焼きステーキと特製山菜ピラフ
Beef Teriyaki Steak with Wild Vegetable Pilaf ¥ 4,400

15食限定 / 昼のみパン・ライス付き Limited to 15 a Day
飛騨牛サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled Sirloin of HIDA Beef with Red Wine Sauce ¥ 7,800

帝国ホテル伝統のビーフカレー
The Imperial's Classic Beef Curry, with Steamed Rice ¥ 3,600

信州米豚のカツレツとカレー
Pork Cutlet Curry, with Steamed Rice ¥ 4,000

上高地帝国ホテルの野菜カレー
Kamikochi Vegetable Curry, with Steamed Rice ¥ 3,600

シェフ特製パスタ
Chef's Special Pasta ¥ 3,400

スモールサラダが付きます。Served with a Small Salad.

パン または ライス
Bread or Rice ¥ 600

*写真はイメージです。 お米は全て安曇野産を使用しています

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

生ビール (アサヒプレミアム熟撰)
Draft Beer ¥ 1,800

国産瓶ビール (アサヒ・サッポロ・キリン)
Domestic Beer 各 1,700

クラフトビール **MATSUMOTO BREWERY**
Craft Beer 各 2,600

- トラディショナル ビター Traditional Bitter 最高級のもルトを贅沢に使用し、豊かな香りとはどよい苦み。
- 松本パールエール Matsumoto Pale Ale 飲み飽きないボディとクリーンな苦味、柑橘系のような香り。
- キャッスルスタウト Castle Stout ローストバーレイを使い気品高くどっしりとした味わいの黒ビール。
- アルペンラガー Alpen Lager 信州松本の清らかな水で醸したラガービール、キレのある味わい。

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)
Non-Alcohol Beer 1,450

グラスシャンパーニュ
Champagne by the Glass 3,500

グラスハウスワイン (白または赤)
Wine by the Glass (White wine or Red wine) 2,500

山ぶんど (山ぶどうジュース)
Grape Juice 1,500

信州産ジュース りんごまたは 白桃
Shinshu Apple or Peach Juice 1,200

コカコーラ、ジンジャーエール
Coca-Cola, Ginger Ale 1,200

上高地の名水で淹れたコーヒー、紅茶
Coffee or Tea 1,200

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.