

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 ¥ 4,500



帝国ホテル伝統のビーフカレー
The Imperial's Classic Beef Curry, with Steamed Rice ¥ 3,800

上高地帝国ホテルの野菜カレー
Kamikochi Vegetable Curry, with Steamed Rice ¥ 3,800



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 ¥ 4,000

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 ¥ 4,700

10 食限定 / パン・ライス付き Limited to 10 a Day

飛騨牛サーロインのグリル
赤ワインソース又はおろしポン酢
Grilled Sirloin of HIDA Beef with
Red Wine Sauce or Ponzu ¥ 8,700

10 食限定 Limited to 10 a Day

ローストビーフボウル
Roast Beef Bowl ¥ 5,900

信州米豚のカツレツとカレー
Pork Cutlet Curry, with Steamed Rice ¥ 4,200

シェフ特製パスタ
Chef's Spesial Pasta ¥ 3,700

* 写真はイメージです。

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

お米は全て長野県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 ¥ 2,000

国産瓶ビール (アサヒ・サッポロ・麒麟)
Domestic Beer 各 1,800

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 最高級のもルトを贅沢に使用し、豊かな香りとほどよい苦み。
Traditional Bitter
- 松本パールエール 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。
Matsumoto Pale Ale
- キャッスルスタウト 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。
Castle Stout
- アルペンラガー 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。
Alpen Lager

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)
Non-Alcohol Beer 1,500

グラスシャンパーニュ
Champagne by the Glass 4,000

グラスハウスワイン (白または赤)
Wine by the Glass (White wine or Red wine) 2,600

山ぶんど (山ぶどうジュース)
Grape Juice 1,600

信州産ジュース りんごまたは 白桃
Shinshu Apple or Peach Juice 1,400

コカコーラ、ジンジャーエール
Coca-Cola, Ginger Ale 1,400

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.