

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



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 ¥ 3,900



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

国産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 Domestic Beef Sirloin with
Red Wine Sauce or Ponzu ¥ 9,000

追加 2,000円にて、サーロインをフィレに変更できます。
Change to Filet of Beef : additional ¥ 2,000

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

ハッシュドビーフ & 野菜カレー
Hashed Beef and Vegetable Curry ¥ 4,300

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

シェフ特製パスタ
Chef's Special Pasta ¥ 3,700

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

鴨のつけそば
Duck Dipping Soba Noodles ¥ 4,300

*写真はイメージです。

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 ¥ 2,100

国産瓶ビール (アサヒ・サッポロ・麒麟)
Domestic Beer 各 1,900

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、豊かな香りとはどよい苦み。
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
- セッションIPA 柑橘系の香りとシャープな味わい。
Session IPA
- 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 1,600

グラスシャンパーニュ
Champagne by the Glass 4,200

グラスハウスワイン (白または赤)
Wine by the Glass (White wine or Red wine) 2,800

山ぶんど (山ぶどうジュース)
Grape Juice 1,700

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.