

晴山ゴルフ場 レストラン RENEWAL OPEN

2024.07.27 Sat



「ウェルネス」をキーワードにしたレストランを

世界的建築家の坂茂氏設計によって改修されたクラブハウスに新設。ランチやディナーの食事利用はもちろん、カフェとしてもご利用いただけます。信州の豊かな自然から得た食材や伝統的な発酵食品を使ったお料理をメインに、心ゆくまでお楽しみください。

ランチ 11:00A.M. ~ 2:30P.M. / 喫茶 2:30P.M. ~ 5:30P.M.

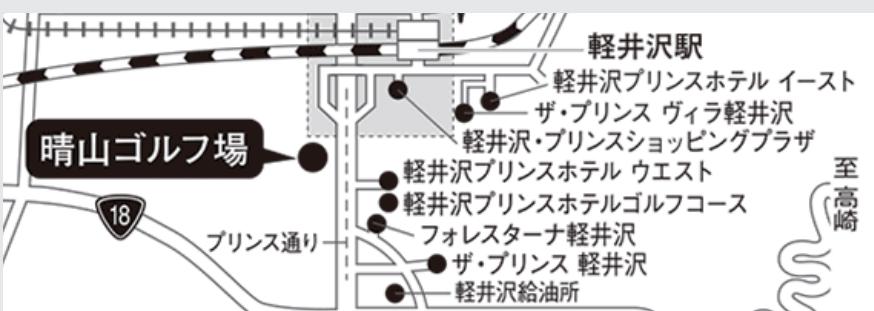
ディナー 5:30P.M. ~ 10:00P.M.(L.O9:30P.M.)※7/27 ~ 8/31

※季節によって営業時間が変更になる場合がございます。



PICKUP アフタヌーンティー

世界大会優勝の経歴を持つシェフ・パティシエが、ウェルネスをキーワードとするレストランにふさわしい、アフタヌーンティーを考案。食材や見た目にもこだわり、ここにしかないアフタヌーンティーがお楽しみいただけます。



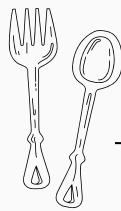
晴山ゴルフ場 レストラン

TEL : 0267-42-8611



◀レストラン詳細は
こちらよりご確認ください

M E N U



LUNCH (11:00 A.M. ~ 2:30 P.M.)



信州産赤ワインを使った
ビーフシチュー
～信州蓼科牛2種の味わい～

¥4,000

信州サーモンの
ひつまぶし御膳

¥4,000

信州産米豚フィレ肉の
カツレツ
～アーマーラトマトとアンチョビの
焦がしバター醤油風味～

¥2,500

このほかにも信州産食材を使ったランチメニューを多数ご用意しています。

A F T E R N O O N T E A



アフタヌーンティー(ご予約制)

1名さま ¥7,000 ※2名さまより承ります。

B B Q D I N N E R
(5:00 P.M. ~ 8:00 P.M.)

B B Q ディナー (ご予約制)

2~3人前 ¥32,000

4~5人前 ¥50,000

アサイーボール/ザクロ酢ゼリー/豆腐ブランマンジェ 莴苣
アップ/ソイレブルーピースターシュ/ドライフルーツ ハイカラ
オロッシェ/ブルーベリーヨーグルト/タピオカココナッツ
ミルク/スコーン花豆/、オレンジとグレープフルーツルビー
のバニラコンポート

信州黒毛和牛(カルビ・ロース・リブロース・フィレ)
信州蓼科高原豚肉(バラカルビ・肩ロース)
信州福味鶏(もも肉)/信州蓼科高原スマートウインナー/
ハーブウインナー/厚切りベーコン/野菜/焼きおにぎり/
彩りサラダ/スティック野菜/枝豆

※写真はイメージです。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表記の料金には消費税・サービス料が含まれております。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。