

Lunch Menu

Early Spring 2026

A. リゾットランチ ¥1,380 (税込¥1,518)

大地の恵みスープ・玉手ポテトサラダ・パンダ豆とベーコンの玄米リゾット

B. ラザニアランチ ¥1,480 (税込¥1,628)

大地の恵みスープ・玉手ポテトサラダ・信州牛と米豚のラグーとほうれん草のラザニア

C. 名物ポルケッタランチ ¥1,680 (税込¥1,848)

大地の恵みスープ・白玉ポテトサラダ

ポルケッタ 100g (ハーブと酒粕仕込みのローストポーク)

自家製パン or 玄米ピラフ

D. スパゲッティランチ ¥1,680 (税込¥1,848)

大地の恵みスープ・玉手ポテトサラダ・信州牛と米豚のラグー（煮込み）のスパゲッティ

E. ランチコース ¥3,200 (税込¥3,520)

(コースのご利用はグループの皆様一緒でお願いします)

大地の恵みスープ・玉手ポテトサラダ

リゾット + ¥0 or ラザニア + ¥100 (税込¥110) or スパゲッティ + ¥300 (税込¥330)

薪火焼き肉

(下記からお選びください)

ジェラート&ソフトドリンク

(ドリンクメニューからお選びください)

ランチコースの薪火焼き肉は以下からお選びいただけます

① 名物ポルケッタ 100g (ハーブと酒粕仕込みのローストポーク) + ¥0

② 平飼い地鶏真田丸 100g はちみつソース添え + ¥500 (税込¥550)

※お会計時、合計金額の1円～9円の端数はお値引きいたします。(現金・カード・電子マネーいずれの場合も同様です)

L u n c h D r i n k s

Early Spring 2026

ランチセット・ドリンク ¥280 (税込¥308)

ジンジャーエール (HOT・ICE)

自在堂はちみつ&生姜

はちみつレモンソーダ (HOT・ICE)

自在堂はちみつ

オーガニックコーヒー (HOT・ICE) +¥100(税込¥110)

佐久穂DOZO COFFEE

ブレンドハーブティ +¥100(税込¥110)

佐久平HERB ARE YOU?

生レモンソーダ (ICE)

お子様のリンゴジュース

ランチセット・デザート

自家製ジェラート

(はちみつレモン/八ヶ岳高原ミルク/りんご)

シングル¥250 (税込¥275) ダブル¥450 (税込¥495)

玄米シフォンロール ティラミス ¥650 (税込¥715)

本日の玄米シフォンケーキ、シフォンロール ¥450 (税込¥495) ~

ちょっと一杯

本日のワイン (赤・白・泡) ¥750 (税込¥825)

ビール サッポロラガー 赤星 中瓶 ¥750 (税込¥825)

ビール モレッティ (イタリア産、330ml) ¥800 (税込¥880)

ノンアルコールビール ¥450 (税込¥495)

ノンアルコール“ドゥレス” (ライチ・アップル・ピーチ・グレープ) ¥900 (税込¥990)

自在堂

J I Z A I D O