

## Room Service Menu

### Japanese Wine 日本ワイン

#### sparkling wines スパークリングワイン

Cuvée Yoshiko 2012 - Takeda winery / Yamagata ¥22,000  
キュヴェヨシコ 2012 (タケダワイナリー / 山形)

Cidre - Arc-en-Vigne / Nagano ¥6,600  
シードル (アルカンヴィーニュ / 長野)

#### white wines 白ワイン

##### la vigne hakuba limited edition ラヴィーニュ白馬限定オリジナルワイン

Chardonnay Cuvée Yoshida 2024 - Obuse winery / Nagano ¥6,600  
シャルドネ キュヴェ ヨシダ 2024 (小布施ワイナリー / 長野)

Monde Briller 2024 - Utabi winery / Nagano ¥8,800  
モンド ブリエ 2024 (有旅ワイナリー / 長野)

Muller Thurgau 2023 - Matsubara Nouen / Hokkaido ¥6,600  
ミュラー トゥルガウ 2023 (松原農園 / 北海道)

#### red wines 赤ワイン

Cabernet Sauvignon 2020 - Shinshu Takayama winery / Nagano ¥12,100  
カベルネ ソーヴィニオン 2020 (信州たかやまワイナリー / 長野)

Pinot Noir 2023 - Yamazaki winery / Hokkaido ¥11,000  
ピノ ノワール 2023 (山崎ワイナリー / 北海道)

Merlot 2022 - Obuse winery / Nagano ¥6,600  
メルロ 樽熟成 ちやぶ台ワイン 2022 (小布施ワイナリー / 長野)

#### rose wine ロゼワイン

Autumn Colors Rosa 2024 - Kido winery / Nagano ¥8,800  
オータムカラーズ ローザ 2024 (城戸ワイナリー / 長野)

### Sake 日本酒

Sparkring Sake Hakuba-nishiki - Hakuba-nishiki Shuzo/ Nagano 720ml / ¥12,100  
白馬錦 Stars and sparkles (白馬錦酒造 / 長野)

Domaine Watanabe 2018 - Nechi Otokoyama / Niigata 720ml / ¥11,000  
ドメーヌワタナベ 2018 (根知男山 / 新潟)

### Beer ビール

Hakuba Brewery Pale Ale 330ml / ¥1,320  
白馬ブルワリー ペールエール

Hakuba Brewery Black 330ml / ¥1,320  
白馬ブルワリー 黒ビール

Heartland Beer 330ml / ¥990  
ハートランドビール

### Non-Alcoholic ノンアルコール

Apple Sparkling Juice - Shinshu Mashino winery 300ml / ¥1,320  
りんごのスパークリングジュース (信州ましのワイン/長野)

Shinshu 100% Juice ~ Apple /Peach/Grape 250ml / ¥990  
信州 100%ジュース ~林檎・桃・葡萄

Premium Ginger Beer 200ml / ¥880  
プレミアムジンジャービア

Suntory ALL-FREE (alcohol-free beer) 334ml / ¥770  
サントリーオールフリー

### Mineral Water ミネラルウォーター

Okuaizu Sparkling 500ml / ¥1,320  
奥会津金山天然炭酸の水

All wines are served in full bottles.

ワインはフルボトルでご用意しております。

The displayed price includes tax, and a 10% service charge will be charged.

表示価格は税込み、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

## Room Service Menu

### In-Room A La Carte Options お食事

#### appetizers 前菜、サラダ

Assorted Appetizers -Quiche, Carrot Rápée, Marinated Mushrooms and Homemade Pickles ¥2,530  
ワインの為の前菜の盛り合わせ (キッシュ/キャロットラペ/きのこのマリネ/自家製ピクルス)

Bagna Cauda ¥2,860  
バーニャカウダ

Tomato Caprese ¥2,970  
トマトとモッツアレラのカプレーゼ

Green Salad ¥1,650  
グリーンサラダ

#### charcuterie おつまみ

Prosciutto from Takayama Village ¥3,850  
高山村 生ハム工房 TONYA の原木ハム切り落とし

Roast Beef of Shinshu Wagyu ¥4,180  
信州牛のローストビーフ

Terrine of Duck Foie Gras ¥4,400  
鴨のフォワグラのテリーヌ

Corned beef of Shinshu Wagyu ¥2,090  
牛舎みねむらの自家製コンビーフ

Charcuterie Platter ¥5,720  
シャルキュトリー4種の盛り合わせ

#### side dishes サイドディッシュ

Assorted Freshly Baked Bread - Baguette, Sourdough Bread and Rye Bread ¥1,320  
焼きたてパン3種 (バゲット/サワードゥーブレッド/ライ麦パン)

French Fries ¥1,100  
フライドポテト

#### sandwiches サンドイッチ

Casse-Croûte - Prosciutto-Butter, Camembert or Fresh Vegetables full / ¥3,740  
カスクルーテ (生ハムバター または カマンベール または 生野菜) 1/2 cut / ¥1,870

Open-Faced Sandwich on Sourdough Bread -Avocado/Salmon or Prosciutto/Cheese ¥2,420  
サワードゥーブレッドのオープンサンド (アボカド&サーモン または 生ハム&チーズ)

#### pasta and risotto パスタ、リゾット

Omakase Pasta of the Day - Tomato, Cream, or Olive Oil ¥3,190  
本日のおまかせパスタ (トマト または クリーム または オイル)

Risotto with Japanese Cheese ¥3,960  
国産チーズをたっぷり使ったリゾット

#### cheese and desserts チーズ、デザート

Assortment of 4 Japanese Cheeses ¥3,960  
厳選国産チーズ4種の盛り合わせ

Assorted Fruits ¥2,750  
フルーツの盛り合わせ

Assorted Ice Cream - Vanilla, Chocolate and Pistachio ¥1,430  
アイスクリーム3種 (バニラ/チョコレート/ピスタチオ)

The displayed price includes tax, and a 10% service charge will be charged.  
表示価格は税込み、別途サービス料10%を頂戴いたします。