

高遠さくらホテル イタリアンアレンジ

高遠ダムカレー

980円(税込)



カレーライスのご飯を飾るのは「桜の塩漬け」。ほんのりとした香りと、すっきりした塩味のインパクトを舌に届けてくれます。当館レストランの窓の外に広がる「高遠湖」・「高遠ダム」を表現しました。柔らかい豚ヒレカツもカレーと一緒に楽しみください。

蕎麦は日本・信州に限らず、イタリアでもポピュラーな食材です。ガーリック・バター・チーズをアクセントに仕上げたイタリアンなお蕎麦を、湖越し右手に見える「月蔵山(がつそうさん)」に見立ててこんもり盛り付け。山頂に添えたフライドエッグを割ると、マイルドさがプラスされて、1品で2度おいしく味わえます。

これからはお**野菜**が美味しい季節。旬の野菜を酸味を効かせたマリネで添えております。

1プレートですが、辛味や酸味、香りにそそられて「次は何を食べようか」と目移りしてしまいます。もちろんボリューム十分！男性でも満足をして頂けるお料理です。

〒 396-0214 長野県伊那市高遠町勝間217

☎ 0265-94-2200

レストラン営業時間 11:00~14:00 (ラストオーダー 13:45)



桜といで風の城下町

高遠さくらホテル

TAKATO SAKURA HOTEL