

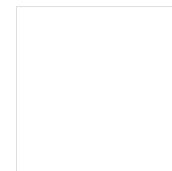
Sweets cafe & Bar LOUNGE



@GOSENJAKU_HOTEL_KAMIKOCHI

ご注文はスマホから

Please scan the QR cord
to place your order.



認証番号はお好きな4桁をお入れください

Please enter the 4-digit
authentication number of your choice.

ご不明な点がございましたら、スタッフにお声がけください。
If you have any questions, please ask a member of staff.



GOSENJAKU
HOTEL KAMIKOCHI



濃厚かつ滑らかな口当たりのレアチーズケーキ。
ブルーベリー、ストロベリー、フランボワーズの
程よい酸味のあるベリーソース。

レア・チーズケーキ

Rare Cheese Cake

¥990 /a piece

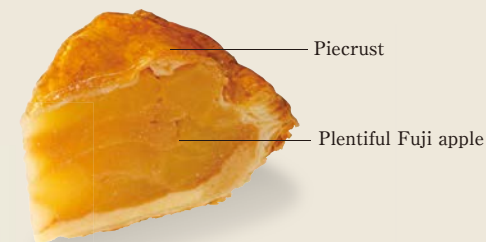


信州産ふじりんごをたっぷりと使った
程よい酸味とリンゴの食感、甘味を存分に味わえるアップルパイ。

信州産ふじりんごのアップルパイ

Apple pie with Fuji apple from Nagano

¥1,045 /a piece



ラムレーズンアイス付き
With Rum raisin Ice cream

¥1,595 /a piece

※料金には消費税、サービス料(10%)が含まれております。 Prices include consumption tax and 10% service charge.



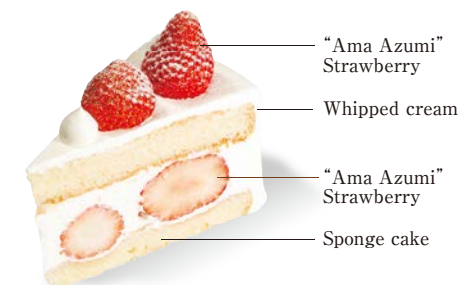
季節のいちごを丸ごと使用。
たっぷりの生クリームでサンドした、五千尺伝統のショートケーキ。

信州安曇野産『あまあづみ』
苺ショートケーキ

“Ama Azumi” Strawberry Short Cake

¥1,320 /a piece

『あまあづみ』の特徴は実が柔らかく、とてもみずみずしくて上品な香りが特徴で、お皿いっぱい苺の甘い香りが広がります。また夏秋苺にしては甘みも強く、一般的な夏秋苺の糖度が8%に対して『あまあづみ』の糖度は10%率のように滴る果汁と豊かな香りが最大の特徴で、酸味とのバランスがととてもいい苺です。松本市では五千尺でしか食べられない希少な苺です。

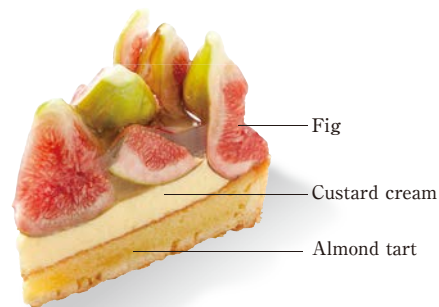


香りのよい大きなイチジクをのせた贅沢タルト
風味豊かなアーモンドタルトと
コクのある自家製のカスタードクリームを使用。

無花果タルト

Fig Tart

¥1,320 /a piece



※料金には消費税、サービス料(10%)が含まれております。 Prices include consumption tax and 10% service charge.

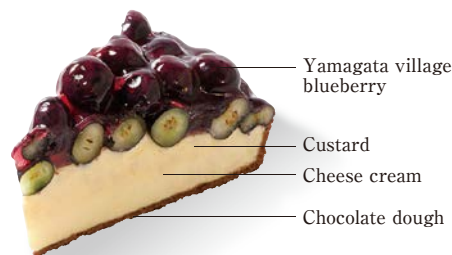


長野県松本市にほど近い山形村のブルーベリーを
ふんだんに使用したレアチーズタルト。

信州山形村産ブルーベリーレアチーズ

Yamagatamura Blueberry Rare Cheese Cake

¥1,320 / a piece



信州山形村

B.B 唐沢園
BLUEBERRY FARM

長野県松本市にほど近い山形村にある「B.B 唐沢園」は、ブルーベリー栽培に適した高冷地に位置しており、豊かな自然と燦々と輝く太陽に恵まれた環境で、風味豊かなブルーベリーを育てています。この農園は土壌にこだわり、除草剤や消毒を使わずに安心安全な実を育てているのが特徴です。県内外から多くの人々が訪れる人気の農園で、そのブルーベリーを使ってワインやビールも作られており、ますます人気が高まっています。唐沢農園のブルーベリーを使用したケーキは、信州に来たらぜひ食べるべき地元の果物を使った逸品です。



五千尺ホテル オリジナルブレンドコーヒー ¥935

Gosenjaku Hotel Original Blend Coffee

上高地の天然水から抽出した 水出しアイスコーヒー ¥990

Cold-Brewed Iced Coffee

Gosenjaku Hotel Kamikochi Original Blend Coffee

五千尺ホテルオリジナルブレンドコーヒーは、最高ランクのコロンビアをベースにブラジルをバランスよくブレンド。上高地のおいしい水を使い、挽きたて豆をドリップ抽出します。深いコクと後味のすっきりとしたコーヒーをお楽しみください。



HIDA Tea

夏摘みの「べにふうき」を奥飛騨温泉郷の湯けむりで発酵させた純国産の紅茶です。ピタ一で尾を引く酸味をお楽しみいただけます。

飛騨紅茶(ホットのみ アイスはございません) ¥935

HIDA Tea (Hot)

(ストレート・レモン・ミルク) から好きなものをお選びください。
(black/with lemon/with milk)

アイステイー Iced tea ¥935

(ストレート・レモン・ミルク) から好きなものをお選びください。
(black/with lemon/with milk)

信州産林檎100%ジュース ¥990

100% Apple juice

信州産の厳選した林檎をそのまましぼった
香りと風味がたっぷりとつまったジュース。



オリジナルクラフトビール
五千尺ペールエール ¥1,650
Original craft beer "Gosenjaku Pale Ale"

松本を代表するクラフトビール【松本ブルワリー】様の協力によりビール酵母から私達でセレクトした世界に一つだけのオリジナルビール。
テーマは「シャンパンにも代わるような上高地の爽やかさ」
早朝の爽やかできれいな空気と梓川のさらさらした水の流れのようなのど越しを感じられる。



上高地クラフトジン ¥2,200
＜トニック／炭酸／ストレート／ロック＞

Kamikochi craft gin
＜Gin and tonic or With soda or Straight or On the rocks＞

3年の年月を費やしたこだわりのオリジナルジン。
テーマは「臉を閉じて感じる上高地の爽やかさ」
上高地＝山・森・水の雰囲気と匂いを感じられるようにほぼ信州の香だけでボタニカル(香り由来)セレクト。

上高地ハイボール ¥1,980
Kamikochi Highball

「シングルモルト駒ヶ岳 2024 edition」を上高地の天然水で作りあげた炭酸水の自家製ハイボール。
マルス信州蒸留所のテーマは「クリーン&リッチ」
アップルティーのような優しい香味とワイン樽由来の果実味が織りなす調和のとれた味わいが楽しめる。

Non-Alcoholic

〔ハーブ&スパイスドリンク(ノンアルコール)〕

NATURE ALCHEMY コーラ Cola ¥990
クラフトコーラ。シナモンやクローブの甘く刺激的な香り、コリアンダーとカルダモンのさわやかな味わい。

NATURE ALCHEMY ジュニパーベリー Juniper Berry ¥990
有機レモネードシロップにジュニパーベリーを合わせ、特有のさわやかな香りを感じる味わい。

日本ワイン Japanese wine

日本を代表する山岳リゾート上高地に位置するスイーツカフェ&バー「LOUNGE」。目の前には穂高連峰、そして槍ヶ岳を源流とする梓川が流れている。
この梓川は松本を経て奈良井川と合流し、犀川、千曲川(信濃川)となり新潟県から日本海へ注ぐ。
目の前の梓川の流れを辿って、その流域から選んだワイン。
ここでしか味わえない贅沢な時間をお楽しみください。

赤ワイン Red wine ¥1,500

安曇野ワイナリー アヅミノワール カベルネ&メルロ
産地：長野県・安曇野市
松本方面「新島々駅」から北東へ。上高地から約40kmと、最も近いワイナリーの赤ワイン。
スパイシーな香りに程よい渋みを感じるワイン。

白ワイン White wine ¥1,300

小布施ワイナリー ドメイスوغァ 飲マンデシソーヴィニヨンブラン プティマンサン リースリング
産地：長野県・小布施町
上高地から北東に約120km、千曲川となった梓川は長野市も抜けて小布施町へ。栗で有名な土地の白ワイン。
キリリとしたミネラル感に、和柑橘のフレッシュな香りと苦味。暑い夏に飲みたい白ワイン。

ロゼ Pink wine ¥1,300

カーブドッチ ファンピー・ロゼ
産地：新潟県・新潟市
上高地から約300km、日本海に出た梓川(信濃川)。その海岸沿いにあるワイナリーのロゼワイン。
たっぷりとした果実味と柔らかな酸味を感じる陽気なワイン。

シードル Cider ¥1,320

カネシゲ農園 ハード・サイダー ジュリアン
産地：長野県 りんご：ふじ
熟成レーズンとリンゴをトーストされたオーク樽でブレンドし、甘酸っぱさとスパイス感を持つシードル。



信州ナッツ Piquant almonds ¥770

長期熟成された信州味噌とピリッと辛い七味唐辛子をアーモンドに絡ませ香ばしくローストしたお酒にピッタリのおつまみ。



濃厚かつ滑らかな口当たり、シェフが試行錯誤し
求め続けたこだわりの味わい。
上高地でしか味わえなかったこのレアチーズケーキが、
手作り、変わらぬ味のままお客様のご自宅でお楽しみいただけます。

五千尺ホテル上高地 レアチーズケーキ
15cm 1ホール ¥6,000

Lunch Menu

11:00～13:00



オンラインストアでもご購入頂けます



五千尺ホテル上高地の伝統的なビーフシチューは、丁寧に1週間かけて煮込まれたミグラスソースと、口の中でほどけるほど柔らかいお肉が自慢。その豊かな味わいは、ここでしか食べることのできない贅沢な一皿。

ビーフシチュー ¥3,800

Beef Stew



フレッシュ感のあるトマトをベースにひよこ豆や野菜、豆のパスタが入った具沢山のスープ。

ミネストローネスープ ¥990

Minestrone



信州の自然が育んだブランド豚、安曇野放牧豚のソーセージを使用したホットドッグ。肉と豊かなハーブのハーモニーを感じられる食べ応えたっぷりのスペシャルなソーセージ。絶妙な甘みと豊かな脂身を感じられる。

ホットドッグ ¥1,980

Hot dog

安曇野放牧豚の特徴

飼育環境:北アルプスを望む標高800mの山中で、たっぷりと日光を浴び、自然の風にさらされ、適度な運動をしながら、安曇野の自然につつまれ育っている。環境にこだわり、豚にとってストレスとなる状況は極力排除し、『自然』に『自由』に肥育されている。

こだわりの餌:地元産の米・麦・大豆などの穀類をはじめ、春には「野草」、夏には「下原のスイカ」、秋には「高原野菜」や「クルミ」、冬には「リンゴ」等、四季折々の地物野菜や果物などを与えている。