

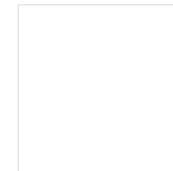
# Sweets cafe & Bar LOUNGE



@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

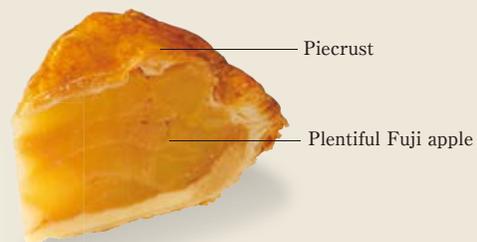


信州産ふじりんごをたっぷりと使った  
程よい酸味とリンゴの食感、甘味を存分に味わえるアップルパイ。

## 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.

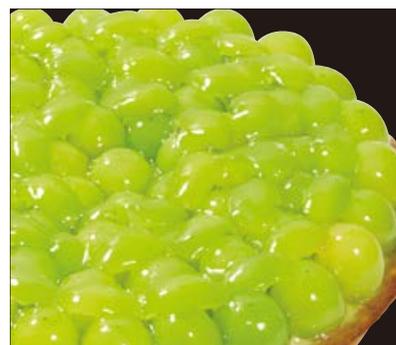
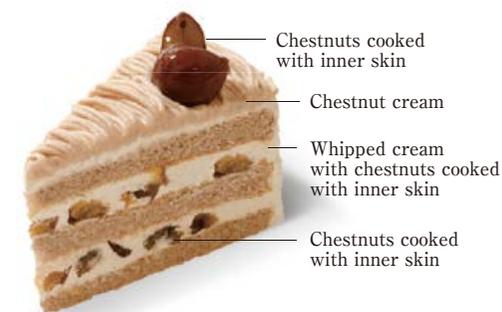


栗の渋皮煮をたっぷり挟んだ栗のショートケーキ  
甘さを抑えた栗風味の生クリームを使用。

## 栗ショート

Chestnut Short Cake

¥1,320/a piece

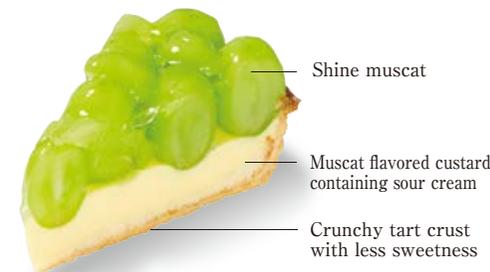


上品な香りのシャインマスカットたっぷりのせた贅沢タルト  
タルト生地にはサワークリームを使用。

## シャインマスカットタルト

Shine Muscat 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.



風味豊かなアーモンドタルトの上に  
コクのある自家製のカスタードクリームと  
季節のいちごをたっぷりのせた人気のタルト。

### 苺タルト

Strawberry Tart

¥1,210 /a piece



Strawberry

Custard cream

Almond tart



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。



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)からお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)からお好きなものをお選びください。  
(black/with lemon/with milk)

### 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  
ーで尾を引く酸味をお楽しみいただけます。

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かつまったジュース。



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「臉を閉じても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

「シングルモルト胸ヶ岳 2024 edition」を上高地の天然水で作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。

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

信州たかやまワイナリー ソーヴィニヨンブラン  
産地：長野県・高山村  
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高山村へ。クリーンな味わいのワインが特徴のワイナリー。フレッシュな果物のような酸味、ハーブ系の爽やかな香りの豊かな白ワイン。

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織り合わせ香ばしくローストしたお酒にピッタリのおつまみ。

## ご自宅で 至福のレアチーズケーキ



Sweets cafe & Bar  
LOUNGE  
オリジナル商品  
コーナーにて  
お買い求めください  
発送も承って  
おります

冷凍商品



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



オンラインストアでもご購入頂けます

## Lunch Menu

11:00~13:00



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ドミグラスソースと、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。