

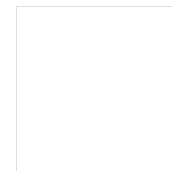
Sweets cafe & Bar LOUNGE



@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

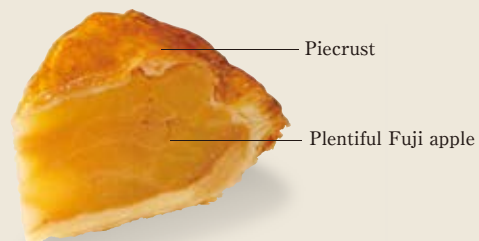


信州産ふじりんごをたっぷりと使った
程よい酸味とリンゴの食感、甘味を存分に味わえるアップルパイ。

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

ミルクアイス付き
With Milk 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.

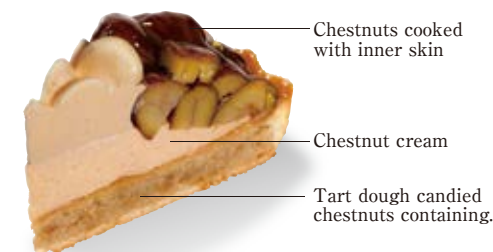


栗の渋皮煮をたっぷりとのせた贅沢タルト
タルト生地にはマロングラッセ、マロンクリーム、
アーモンドクリームを使用。

栗の渋皮煮タルト

Chestnut Tart

¥1,430 /a piece

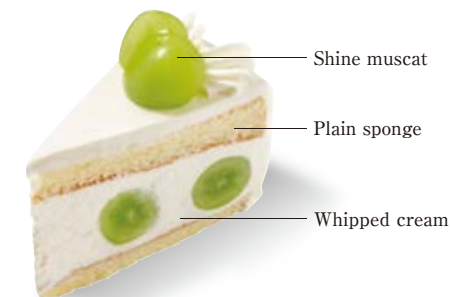


ごろっと丸ごとのシャインマスカットをサンドした
極上のショートケーキ。

シャインマスカットショート

Shine Muscat Short

¥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.

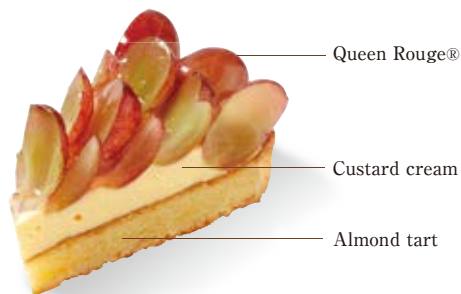


シャインマスカットより甘い信州生まれの新しいブランド葡萄。
極上の甘さと美しさ、クイーンルージュ®が奏でる贅沢な味わい。

クイーンルージュ®タルト

"Queen Rouge®" Tart

¥1,430 /a piece



長野県オリジナル品種「クイーンルージュ®」

「クイーンルージュ®」は、黄緑色の「シャインマスカット」と紫赤色の「ユニコーン」を掛け合わせて作られた、長野県オリジナルのぶどう品種。鮮やかな赤色、糖度20度以上の甘さとすっきりした後味、そしてパリッとした皮の食感が特徴です。

シャインマスカット、ナガノパープルのぶどう3姉妹の末っ子として登場した長野県が開発した新品種。

LOUNGEでは「シャインマスカットタルト」と「クイーンルージュ®タルト」をご提供しております。ぜひ、2つのぶどうタルトを食べ比べて、違いをお楽しみください。

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。

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



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)

アイスティー 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

「シングルモルト胸ヶ岳 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。

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。

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3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、ここでしか食べることのできない贅沢な一皿。

信州りんご和牛 ビーフシチューセット ¥5,500

パン・スープ・ドリンク付

Wagyu Beef Stew Set (Featuring Wagyu beef raised with Shinshu apples)
Includes bread, soup and drink

信州の自然と、りんごジュースを製造した際に出る皮などを発酵・加工したものを加えた配合飼料を食べて育った「信州りんご和牛」は、きめ細かな肉質と上品な脂の甘みが特長です。
使う部位は4つの部位のバラ肉を贅沢に使用。端材を一切使わず、ビーフシチューのためだけに仕入れ製造しています。
無駄な脂は取り、煮込む際にはビーフシチューに求められる「とろける食感」と「肉の存在感」を両立させるため、4時間の煮込みをベースにそれぞれの部位に合わせて最適な火入れを徹底。
長時間の加熱でもバサつかず、口の中でほどけるように旨みが広がります。
ドミグラスソースにもりんごを加えてよりコク深いソースに。
一般的に2週間煮込むとされているドミグラスソースを3週間もの歳月をかけて丁寧に作っています。
りんご和牛の上品な脂と溶け合い、ひと口目から飲み込んだ後まで心地よい余韻が続きます。



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



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