

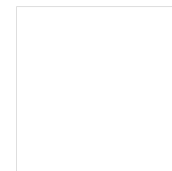
Sweets cafe & Bar LOUNGE



@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

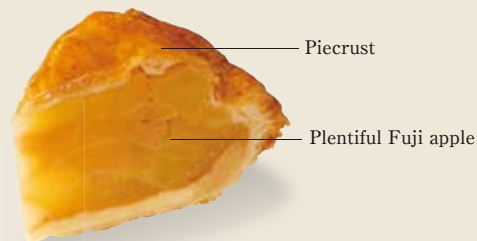


信州産ふじりんごをたっぷりと使った
程よい酸味とリンゴの食感、甘味を存分に味わえるアップルパイ。

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.

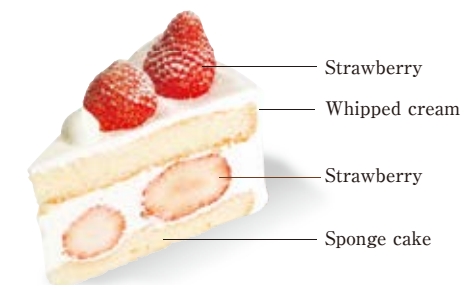


季節のいちごを丸ごと使用。
たっぷりの生クリームでサンドした、五千尺伝統のショートケーキ。

国産苺のショートケーキ

Strawberry Short Cake

¥1,100 /a piece

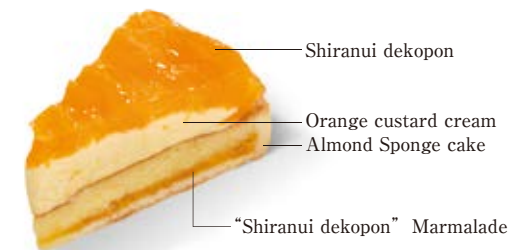


不知火の中でも糖度13%以上のデコボン使用。
タルト生地までデコボンのマーマレードをサンドした贅沢なタルト。

不知火デコボンタルト

“Shiranui Dekopon” Orange Tart

¥1,100 /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.

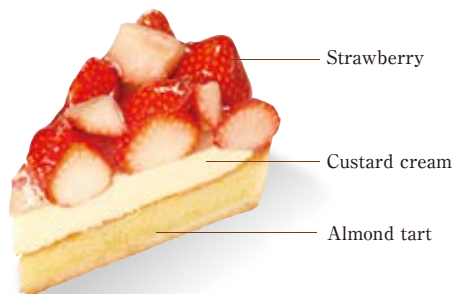


風味豊かなアーモンドタルトの上に
コクのある自家製のカスタードクリームと
季節のいちごをたっぷりのせた人気のタルト。

苺タルト

Strawberry Tart

¥1,210 /a piece

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
ーで尾を引く酸味をお楽しみいただけます。

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「シャンパンにも替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
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。
軟水仕立ての馨しく優しい口当たりを味わえる。

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 ソガ ペール エ フィス ノンボワゼ シャルドネ
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。樽の香りのない、すっきりとしたシャルドネ。

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。
たっぷりの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、変わらない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



大人の贅沢時間

控えめな苦味とまろやかなコーヒーチョコレートで
マカダミアナッツをコーティング。
コーヒーと一緒に Take a break!

マカダミアナッツ カフェショコラ

1缶 ¥980

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。