



中国料理 桃李
軽井沢プリンスホテル ウエスト



日本料理 からまつ
軽井沢プリンスホテル ウエスト



All Day Dining Karuizawa Grill
軽井沢プリンスホテル イースト



ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose
軽井沢プリンスホテル ウエスト



ダイニングルーム ボーセジュール
ザ・プリンス 軽井沢



すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風
軽井沢プリンスホテル イースト



7月 とうもろこし ¥500
8月 桃 ¥500

9月 ぶどう ¥500
10~11月 りんご ¥500

※おみやげはご利用日の7日前にご予約ください。※生産状況により内容を変更させていただく場合がございます。

ご案内



ファミリーやグループにぴったりな
スポーツ、ボウリング。
お子さまが楽しめるノーガーター
レーンもご用意しております。

軽井沢プリンスボウル グループランチ特別プラン
仲間と楽しく勝負！グループランチをご利用のお客さまは、プラス¥1,000で
ボウリング2ゲームと貸し靴がセットになったお得なプランで、お楽しみいただけます。

特典

練習ボールが
5分間無料
要事前予約
30名さまより
トロフィーを
贈呈

平日の
ご予約料金を
サービス
※土・休日・特別日は
1レーンにつき¥700

要事前予約
ご要望により
ワンポイント
レッスンを実施
開始前約5分間

軽井沢プリンスボウル
KARUIZAWA PRINCE BOWL

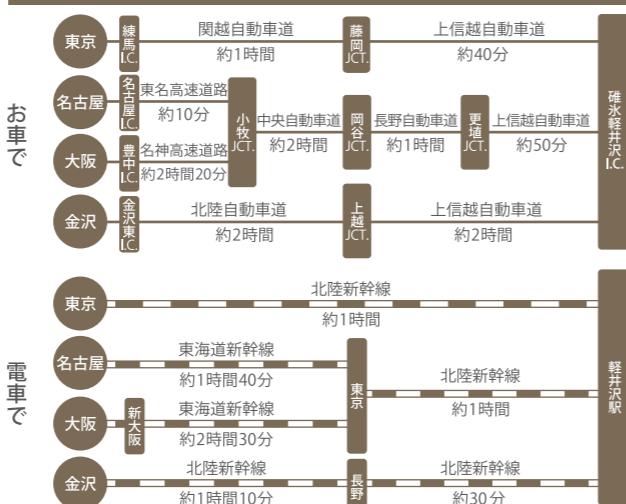
軽井沢・プリンスショッピングプラザ
ニューウエスト内 /TEL:0267-42-1133
www.princehotels.co.jp/bowling/karuizawa/



いつでも、軽井沢で、お買い物。
Anytime you can enjoy shopping at
KARUIZAWA.

軽井沢・プリンス ショッピング プラザ
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢
TEL: 0267-42-5211
www.karuizawa-psp.jp

交通のご案内



お問い合わせ・ご予約

軽井沢プリンスホテル TEL: 0267-42-1111

〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢

車・上信越自動車道 确水ICから軽井沢プリンスホテルイーストへは12.5km(平常時約14分)、
ウエストまでは11km(平常時約12分)、ザ・プリンス 軽井沢は11km(平常時約12分)。
電車・北陸新幹線 軽井沢駅南口から軽井沢プリンスホテルイーストへは徒歩10分、
ウエストまではタクシーで2分、ザ・プリンス 軽井沢へはタクシーで5分。

プリンスグランドリゾート軽井沢公式
最新ニュースや観光情報などをお届けします。



ザ・プリンス 軽井沢 / 軽井沢プリンスホテル
レストラン RESTAURANT

GROUP LUNCH

2022.7～2023.6

美しい自然に囲まれた軽井沢で楽しむ
レストラングループランチ。
季節の味覚を味わいながら
素敵なひとときをお過ごしください。



Prince Grand Resort Karuizawa

◆All Day Dining Karuizawa Grill



Aプラン ¥4,600

- アペタイザープレート
- サーモンキッシュ・スマートサーモン
- サラダ・野菜のポタージュ
- 牛肉と野菜のグリル グレイビーソース
- パン(2種類)
- アップルパイ
- コーヒー



Bプラン ¥3,800

- 森のサラダ・ポテトのグラタン
- アサリと鯛のアクアパッツァ
- (グリルした鯛とアサリのスープ仕立て)
- パン(2種類)
- アップルパイ
- コーヒー



Cプラン ¥3,100

- 信州ハーブ鶏 モモ肉と野菜のグリル
- サラダ
- 野菜のポタージュ
- パン(2種類)
- アップルパイ
- コーヒー

「レストラン ポルト」でもご用意しております。

◆ダイニングルーム ボーセジュール

軽井沢フレンチと信州産ワインの季節のハーモニー
Sプラン ¥11,000 / Aプラン ¥7,200 / Bプラン ¥6,200
(信州産グラスワイン1杯付き)

Sプランメイン料理:帆立貝と真鯛のソテー 香味野菜のブルーブランソース
国産牛フィレ肉のボワレ マデラソース 温野菜添え
Aプランメイン料理:国産牛フィレ肉のボワレ マデラソース 温野菜添え
Bプランメイン料理:オマール海老と帆立貝のソテー 香味野菜のブルーブランソース

お食事前のアミューズブーシュ / 信州サーモンのミキュイ 庭園風サラダ仕立て
ポテトのエクラゼを添えて / 野菜のポタージュスープ カブチーノ仕立て / パン
チョコレートムースとオレンジのソルベ / コーヒー
※【軽井沢フレンチ】のみ5,100円から承ります。

◆すき焼 しゃぶしゃぶ 鉄板焼 爽風 / 日本料理 からまつ



軽井沢御膳 ¥4,600

- いぐらとろろ天花山椒 / 青菜と蟹のお浸し
- 信濃雪鱒と信州サーモン 鮪の長芋掛け 帆立
- 貝牛フィレ肉の葱味噌焼き / 豆乳茶碗蒸し
- べっこうあんかけ / 海老と野菜の天ぷら盛り
- 合わせ / 雑穀米とろろ椀子そば / 野沢菜
- 果物 甘味



彩り御膳 ¥3,800

- 小鉢三種盛り / 信州雪鱒と信州サーモン
- 川魚の塩焼き / 海老と野菜の天ぷら
- 一口茶碗蒸し / 玄米入り炊き込みご飯 / 野沢菜
- 果物 甘味



そば味覚膳 ¥3,100

- 青菜とえのき茸のお浸し / 莊科産 玄挽きそば
- そばつゆと塩 / 海老 蟹 野菜五種の天ぷら
- 一口茶碗蒸し / 玄米入り炊き込みご飯 / 野沢菜
- 果物 甘味

おすすめドリンク ¥500/各

- ・ビール(小) ・グラスワイン(赤・白) ・ウーロン茶 ・オレンジジュース

※All Day Dining Karuizawa Grill、ダイニングルーム ボーセジュールは除く

中国料理

◆中国料理 桃李 (個々盛り)



華 ~はなやか~ ¥4,600 (7品)

- 海老とトマトのバリバリサラダ
- フカヒレと冬瓜の淡雪とろみスープ
- 鶏肉の衣揚げと彩り野菜の黒豆ソース
- 炒め / 海老のチリソース
- 白身魚と玉葱の香り炒め
- 紅ズワイ蟹入り五目チャーハン
- フルーツとタピオカ入りマンゴーデザート



爽 ~さわやか~ ¥3,800 (7品)

- 蒸し鶏とくらげの棒々鶏サラダ仕立て
- 海老のチリソース
- 豚ロースと彩り野菜のカキソース炒め
- 海老蒸し餃子 ポン酢風味
- 紅ズワイ蟹入り五目チャーハン
- なめこ入り玉子スープ
- フルーツ入り杏仁豆腐



健 ~すこやか~ ¥3,100 (6品)

- 海老と彩り野菜の塩味炒め
- 鶏肉の唐揚げ ユーリンソースかけ
- チンゲン菜のクリーム煮
- 野沢菜漬けとチャーシューのチャーハン
- なめこ入り玉子スープ
- フルーツ入り杏仁豆腐

ブッフェ

◆ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose

テラス席も含め285席ある開放的な空間で、季節やその日の気分に合わせて、自分らしいスタイルでお選びいただけます。

◇メニュー例◇

- グリルで焼き上げたシュラスコ / 信州そば
- 四川牛挽肉のピリ辛麻婆豆腐 / 小布施牧場
- ジャージーミルクジェラート など

ランチ

- おとな ¥3,500より
- こども (6~11才) ¥2,300より
- 幼児 (4~5才) ¥1,300より

※メニューは季節によって異なります。



濱野料理長オリジナルミステリーコース ¥15,000



写真はメニューの一例です

アミューズブッシュ/オードブル/スープ/メイン料理/デザート/パン/コーヒー

メニュー内容は当日前までのお楽しみになります。

おすすめ

◆中国料理 桃李

中華料理アフタヌーンプラン ¥2,800(5品)



- 海老のチリソース
- 白身魚と白きくらげ 彩り野菜の香り炒め
- クコの実添え / 紅ズワイ蟹とチンゲン菜の淡雪煮 / キノコのチャーシューの香り
- チャーハン / タピオカ入りマンゴーデザート