



甲州富士桜ポークのグリル [3,000 税込]

高原野菜とシェフオリジナル前菜のサラダ
 季節のポタージュ
 ジャージーミルクのカプチーノ仕立て
 自家製フォカッチャと
 ジャージーミルクのプチパン
 清泉寮パテシエ特製デザート
 コーヒー



ハヶ岳湧水鱒のソテー [3,000 税込]

高原野菜とシェフオリジナル前菜のサラダ
 季節のポタージュ
 ジャージーミルクのカプチーノ仕立て
 自家製フォカッチャと
 ジャージーミルクのプチパン
 清泉寮パテシエ特製デザート
 コーヒー



牛肉のステーキ [5,500 税込]

高原野菜とシェフオリジナル前菜のサラダ
 季節のポタージュ
 ジャージーミルクのカプチーノ仕立て
 自家製フォカッチャと
 ジャージーミルクのプチパン
 清泉寮パテシエ特製デザート
 コーヒー



オリジナルビーフカレー [2,200 税込]

高原野菜とシェフオリジナル前菜のサラダ
 季節のポタージュ
 ジャージーミルクのカプチーノ仕立て
 ジャージー牛乳のミルクプリン
 コーヒー

旬の食材と地元野菜のランチコース



特選ランチコース [6,600 税込]



シェフおまかせランチコース [8,800 税込]
(アミューズ、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、パン、デザート、コーヒー)

その他のランチ



和牛と国産豚の
イタリアンハンバーグ [3,200 税込]
(サラダ、スープ、パン、デザート、コーヒー)



※内容は季節によって異なります
和食松花堂 [3,700 税込]

清泉寮 ランチbuffet

(大人 40 名様～ 80 名様まで)

大人(中学生以上)¥4,000 税込、小学生¥1,870 税込、4歳～未就学児¥550 税込

地元農家さんのこだわり野菜を手作りで仕上げたお料理の数々。
無添加にこだわったサラダ主体の前菜料理や清泉寮オリジナルビーフカレーライスをはじめとする温かいお料理、さらにデザートも充実。約 30 種類のお料理をご用意しています。

ご利用案内

- ご予約は 15 名様から承ります。
- お食事制限のある方は、事前にご相談下さい。
- メニューの決定は 2 週間前までにお願い致します。
- 記載のメニュー以外にもご予算・ご希望に合わせてご用意致しますので、お気軽にご相談下さい。
- お子様 (12 歳以下) 向けメニューもご用意がございます。
料金: 1,650 円税込 (煮込みハンバーグ、サラダ、スープ、パン、デザート)

取消・人数変更について

ご予約の取消・人数減少の場合、以下の通り取消料金を申し受けます。予めご了承ください。

	30 日前	14 日前	7 日前	前日	当日
予約取消	30%	40%	60%	80%	100%
人数変更 (減員の場合)	—	—	30% (全体の 20% を 超える減員の場合)	50% (全体の 20% を 超える減員の場合)	100%



ご予約・お問い合わせ

〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里 3545

公益財団法人キープ協会 営業企画本部

TEL.0551-45-6266 / FAX.0551-48-2636