

表示価格は〔サービス料・消費税〕が含まれた総額料金です。

アルコール -ALCOHOL-

ALL TIME AM7:00 ~ PM6:00

キリン 一番搾りプレミアム 300ml	¥1,200
Asahi - Peroni 350ml	
キリン 一番搾り (中瓶)	¥1,000
Asahi Super Dry (Medium bottle)	
シャンパーニュ	¥1,950
Champagne	
白ワイン グラス	¥1,000
White wine (glass)	
赤ワイン グラス	¥1,000
Red wine (glass)	
ワインボトル	¥8,800 ~
Wine (bottle)	



ノンアルコールビール non-alcoholic beer	¥800
----------------------------------	------

松本クラフトビール -Matsumoto Craft Beer-

ALL TIME AM7:00 ~ PM6:00

松本ブルワリー 330ml
Matsumoto brewery

松本の地に新たにブルワリーが誕生。北アルプスや美ヶ原の山々を水源とした清らかな湧水を仕込み水とし、ホップや麦、果物など地元の農作物を使用した、松本の地域ならではの魅力を詰め込んだビールたちです。

There is a new brewery in Matsumoto. They create delightful beers with unique charm made from clean spring water from the Northern Alps and Utsukushigahara mountains using locally grown hops, wheat, fruits and other local crops.

キャッスル・スタウト Castle Stout	¥1,550
----------------------------	--------

ほのかなホップの香りとバランスの良い飲み口。

A well balanced beer with a slight lingering of hop aroma

セッション IPA	¥1,550
-----------	--------

Session IPA

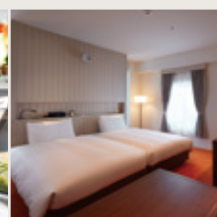
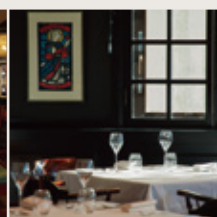
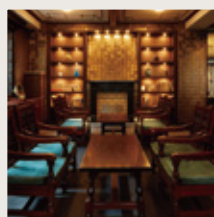
華やかな香りと力強い味わい。

Boasts strong flavor with a gorgeous aroma



※写真はイメージです。

民藝フィロソフィ 松本の日常の記憶 Minngei Philosophy Matsumoto Lifestyle , Beyond of Beauty



松本ホテル花月

〒390-0874 長野県松本市大手 4-8-9
TEL : 0263-32-0114 FAX : 0263-33-4775
www.matsumotohotel-kagetsu.com



目の前で淹れるコーヒーの、
挽き始めの薫りからお愉しみください。

鮮度の良いコーヒー豆を、店名『八十六温館』の由来にもなった『86度』のお湯で、一杯一杯丁寧に『ネルドリップ』で淹れさせていただきます。ステンドグラスやペンダントライトがノスタルジーを感じさせる昔ながらの洋館の風情を残す喫茶室『八十六温館』で、和のしつらいと、洗練された洋菓子のコラボレーションをお愉しみください。

民藝運動と松本民芸家具

国宝・松本城を中心に広がる旧城下町の風情が残る松本市は、日本民藝館の創設者であり民藝運動の中心人物でもある柳宗悦を中心とした「民藝運動」とゆかりの深い土地。松本は大正時代の末、日本屈指の和家具の産地として栄えたものの、戦争と終戦直後の混乱によって和家具の生産は衰退していった時代がある。そこで、松本民芸家具の創設者・池田三四郎は、その職をなくした無名の名工を集め、柳宗悦の「松本の木工業の復興を民芸によって果たしてほしい」という願いにこたえるべく、家具作りの道を歩み始め、戦後のこれからの日本の暮らしに必要なとされるであろう洋家具を作らせることを考えた。これが、松本民芸家具の始まりである。柳宗悦をはじめ、木匠の安川慶一、陶芸家の濱田庄司、河井寛次郎、バーナード・リーチ、型染の芹沢ケイ介

など、民藝運動のそうそうたる面々が松本の地を訪れ、松本民芸家具の現在へと通じる基礎作りに大きく貢献したと言われている。松本ホテル花月は、1973年の旧館建築時に池田三四郎氏の助言を得て、木の良さを十分に活かした明治の洋風様式とし、松本民芸家具を備えることとし、その助言は現在にも引き継がれ、館内随所に松本民芸家具を配した内装となっている。また、ホテル客室には染色家「柚木沙弥郎氏」の作品が多く取り入れられ民藝の心を感じていただける設えとなっている。

表示価格は〔サービス料・消費税〕が含まれた総額料金です。

お飲物 -DRINK-

COFFEE AM7:00 ～ PM6:00

花月ブレンドコーヒー

Kagetsu blend coffee

ネルドリップ Kagetsu blend (Nel drip)	¥ 900
ペーパードリップ Kagetsu blend (Paper drip)	¥ 600
おかわりコーヒー Coffee refill	¥ 300



ネルドリップコーヒー各種

Types of Nel drip coffee

手挽きのコーヒー豆を『ネルドリップ』で淹れる『あなたの為だけ』のコーヒー
お時間はいただきますが、『至福のひと時』をお楽しみください

ブラジル〔生産地：ブラジル〕 ¥1,200
Brazilian〔Origin:Brazil〕
苦みが特徴。ミルクやお砂糖を入れて飲まれるのが好きなお客様へ

グアテマラ〔生産地：グアテマラ〕 ¥1,200
Guatemalan〔Origin：Guatemala〕
ずっくりとした酸味が好きなお客様へ



コロンビア〔生産地：コロンビア〕 ¥1,200
Colombian〔Origin：Colombia〕
香り、甘み、後からくるコクを楽しみたいお客様へ

マンデリン〔生産地：マンデリン〕 ¥1,200
Mandheling〔Origin：Indonesia〕
酸味が苦手な方。独特な香りとコクを楽しみたいお客様へ

カプチーノ Cappuccino	¥ 700
カフェオレ Café au lait	¥ 700
カフェラテ Café latte	¥ 700

花月ブレンドコーヒー券 [5枚綴り] Coffee coupon〔5 ticket package〕

〔1 cup savings on Kagetsu blend〕

¥ 2,400

TEA AM7:00 ～ PM6:00

アールグレイ ¥650
Earl Grey

アールグレイとは、ベルガモットで柑橘系の香りをつけた紅茶でフレーバーティーの一種。果実のような強い甘味とともに、蘭のような甘い香りが強く、飲んだ後に余韻が長く続く。柑橘系のケーキがとてよく合うお茶です。

セイロン キャンディ ¥650
Ceylon Kandy

キャンディとは、スリランカのキャンディ地方（スリランカで最初に紅茶が作られた土地）で作られる紅茶の総称である。モルトのような香りが強く、飲んだ後に余韻が長く続く。柑橘系のケーキがとてよく合うお茶です。

ダーズリン ¥700
Darjeeling

ダーズリン ティースタバレーにあるナムリング茶園。ナムリングとは現地語で“日の当たる場所”という意味。このお茶は、台湾茶、東方美人（半醗酵茶）の製法で作られている。東方美人に似た甘い香りが特徴です。



HERB TEA AM7:00 ～ PM6:00

カモミール ¥700
Chamomile
花はりんごに似た香り。神経を鎮めるリラックス効果や体を温める作用があります。

ローズペタル ¥700
Rose Petal
ビタミンCが豊富で若返りハーブとして有名。薔薇の香りでリラックス効果があります。

ヴェルヴェース ¥700
Verbena
レモンのような爽やかな香りが、とてもリラックスさせてくれます。

ラベンダー ¥700
Lavender
安眠効果があることで知られているラベンダー。ストレスを感じている心を癒し、深くリラックスさせる効果があります。

SOFT DRINK AM7:00 ～ PM6:00

ココア ¥650
Cocoa (hot or iced)

ウーロン茶 ¥600
Oolong Tea (hot or iced)

コカ・コーラ ¥600
Coca cola

ジンジャーエール ¥600
Ginger ale

ミルク ¥600
Milk (hot or iced)

100% オレンジジュース ¥700
100% Orange juice

100% リンゴジュース ¥600
100% Apple juice

コーヒーフロート ¥800
Coffee float

SPECIAL DRINK AM7:00 ～ PM6:00

花月の湧水を使った炭酸水

生レモンスカッシュ ¥820
Lemonade

ピーチフロート ¥850
Peach float

クリームソーダ ¥850
Old fashioned cream soda

信州産フルーツジュース

旬摘 信州りんご 混濁 果汁 100% ¥700
100% Shinshu fresh squeezed apple juice

信州松本平 ストレートトマトジュース ¥700
Shinshu Matsumoto straight tomato juice

旬摘 信州ぶどうコンコード 果汁 100% ¥700
Seasonal Shinshu 100% concord grape juice

旬摘 信州もも 果汁 100% ¥750
Seasonal Shinshu 100% peach juice

ラフランス西洋梨ジュース ¥800
100% La France western pear juice



お食事 -FOOD-

BREAKFAST AM7:00 ～ AM10:00

アメリカンブレックファスト ¥1,520

American breakfast
100%林檎ジュース、トースト、バター、サラダ、ソーセージ、目玉焼きまたはスクランブルエッグ、コーヒー or 紅茶
100% Apple juice, toast, butter, salad, sausage, fried or scrambled eggs with coffee or tea



トーストセット (ヨーグルト・サラダ・コーヒー or 紅茶)
Morning set (yogurt and salad with coffee or tea)

トースト (バター・ジャム) ¥800
Toast (butter,jam)

小倉トースト (バター・小倉) ¥800
Sweet red bean paste on toast

シナモントースト (バター・シナモン・はちみつ) ¥800
Cinnamon toast (butter,cinnamon, and honey)



たまごサンドイッチ (ヨーグルト・サラダ・コーヒー or 紅茶) ¥1,100
Egg sandwich (yogurt and salad with coffee or tea)

モーニングカレー (サラダ付) ¥1,200
Hotel curry (served with salad)

◆トーストセット、たまごサンドイッチ、モーニングカレーは11:00までご注文いただけます。

LUNCH AM11:00 ～ PM2:00

花月生まれのハッシュ・ド・ビーフ ¥1,300
(バーニャレイダ・スープ付)

Hashed beef (served with Bagna Freida dip and soup)

レストラン Ikaza[ikaza](イカザ) の料理を喫茶室でもお召し上がり頂きたい思い
から 。。。牛スネ肉と牛バラ肉、玉ねぎ、キノコを使って 2日間掛けて作りこんだ 1品。

やとろのワンプレートランチ (スープ付) ¥1,600
Yatoro one plate lunch (served with soup)



季節のちらし (サラダ・お吸い物付) ¥1,400
Chirashi sushi on rice (seved with salad and soup)

ホテルカレー (サラダ付) ¥1,200
Hotel curry (served with salad)



牛かつカレー (サラダ付) ¥2,500
Hotel-Style Curry with Beef Cutlet & Salad

季節のパスタランチ (サラダ付) ¥1,400
Seasonal pasta lunch (served with salad)



たまごサンドイッチプレート ¥1,300
(フライドポテト・ハム・サラダ・スープ付)
Egg Sandwich Plate
(Served with French Fries, Ham, Salad, and Soup)

セットドリンク ¥300
(コーヒー or 紅茶 or100%リンゴジュース)
Set drink (coffee, tea or 100% apple juice)

※季節の限定メニューもあります。別紙にてご用意しておりますので、そちらもご覧くださいませ。



スイーツ -DESSERT-

ALL TIME AM7:00 ～ PM6:00

おすすめ品

手作りケーキ各種 各 ¥600
Hand made cake



手作りケーキセット ¥1,150
(コーヒー or 紅茶)
Hand made cake set (coffee or tea)

松本ホテル花月内にて一つ一つ丁寧に手作りをしているケーキ。
季節限定ケーキもあり、ご好評をいただいております。

昔ながらのプリン ¥480
Old fashioned pudding



松本ホテル花月の長い歴史の中で生まれた昔ながらのプリンも当館の“伝統の味”。
添加物など一切入っていない為、お子様にも安心して
お召し上がりいただけます。手作りで数量に限りがあるため売り切れになることもしばしばあります。

コーヒーゼリー ¥480
Coffee jelly

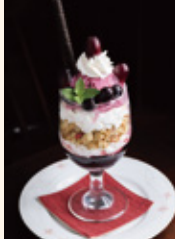
コーヒーゼリー&アイスクリーム ¥750
Coffee Jelly with Ice Cream

アイスクリーム ¥400
Ice cream (vanilla, green tea or strawberry)

プチアイスクリーム3種セット ¥550
Mini ice cream (3 variety set)

季節のパフェ ¥900
Parfait

クリームあんみつ ¥800
Cream Anmitsu



"Anmitsu" is a traditional Japanese dessert made with agar jelly, sweet red beans (anko), fruits, and syrup, often topped with ice cream or whipped cream.



LIGHT MEAL PM2:00 ～ PM6:00

欧風ビーフカレー (サラダ付) ¥1,200
Beef curry (served with salad)

たまごサンド (サラダ付) ¥900
Egg sandwich (served with salad)



※写真はイメージです。