
GRANDMENU
DINING&CAFE
Lemonglass



OPEN 7:00
CLOSE 17:00
L.O. 16:00



Lemonglass

～「空間」「美」「味」を楽しむエンターテイメント～

レモングラスは、諏訪湖の静かな水面と、八ヶ岳や日の出の見えるロケーション。そして季節によって移ろう光に包まれたダイニングカフェです。

私たちが大切にしているのは、
「空間」「美」「味」が調和する、心地よいひととき。

「また来たい」と感じてもらえるあたたかい距離感と、お客様同士のつながりが自然と生まれる“シェアする楽しさ”が広がる文化です。

店内に一歩足を踏み入れると、木の温もりとガラス越しに広がる景色が迎え、時間の流れがゆっくりほどけていくような安らぎを感じていただけます。

朝は、湖畔の朝日に合わせて丁寧に仕込むモーニング。

昼は、地域の食材と長野の恵みを活かしたランチ。

午後は、香り高いドリンクと季節のベイクを楽しむティータイム。

一日の中でさまざまな表情を見せるこの場所を、
訪れるたびに新しい“気づき”や“癒し”を感じていただけるよう、
私たちは素材や調理法、盛り付けにも心を込めています。

地域の食材を大切にし、生産者の想いが伝わる一皿。

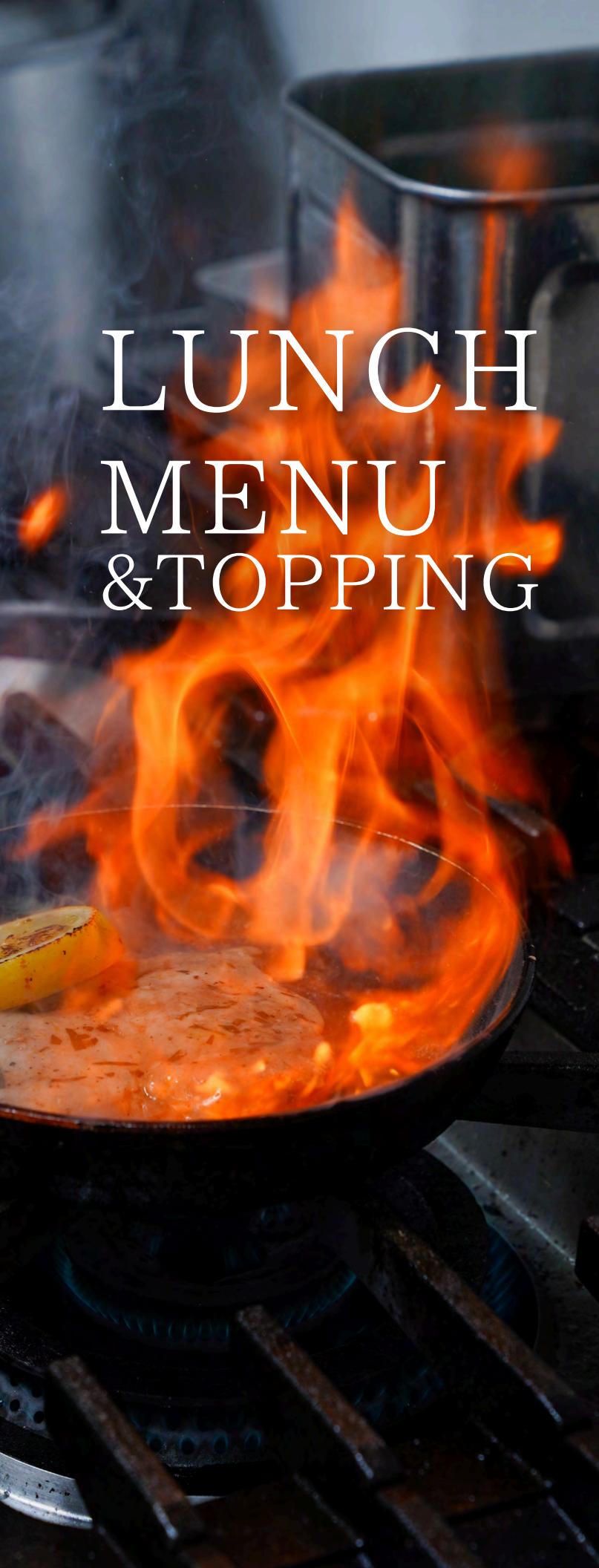
諏訪・八ヶ岳エリアならではの風景と自然の恵み。

そのすべてを、レモングラスらしいやさしい時間とともにお届けします。

忙しい日常のなかで、そっと深呼吸できるような場所。

そんな、特別だけれど気取らない“心のよりどころ”を目指して。





LUNCH MENU &TOPPING



11:00~17:00
L.O. 16:00



SOBA NOODLE

信州サーモンマリネと信州SOBAヌードルサラダ

¥1,580(税込¥1,738)

渡辺製麺の”四季のそば”を使用し、信州サーモンマリネと合わせたヌードルサラダ。柚子とポン酢のドレッシングに、ディルをはじめとした香草がさわやかに広がります。信州の魅力をひと皿で感じられる、軽やかな一品です。



CHICKEN

★ライス大盛り+¥100(税込¥110)

信州福味鶏のローストプレート

¥1,880(税込¥2,068)

長野県が誇るブランド鶏”信州福味鶏”をハーブ＆スパイスでマリネ、低温調理でしっとりジューシーに。

キャロットラペやほうれん草ソテーを添え、デュカを振りかけて風味豊かに仕上げました。食べ応えがありながら、後味は軽やか。レモンを絞ってどうぞ。



SHRIMP

★ライス大盛り+¥100(税込¥110)

ガーリックシュリンッププレート

¥1,980(税込¥2,178)

店舗オープン前の出店時代から愛されたメニュー。

プリッと弾力のあるバナメイエビに、ケイジャンスパイスとガーリックの香りが絶妙に絡みます。

アボカドとご飯を添え、満足感のある一皿に。



SANDWICH



カブレーゼのホットサンドイッチ

¥1,280(税込¥1,408)

香ばしいバジルバター、太養パンのカンパニュ、モツァレラチーズ
セミドライトマトを使用しています。

シンプルでありながら奥行きのある味わいをお楽しみください。

お子様プレート

¥500(税込¥550)

内容
(アレルゲン)

カレーライス (豚肉)
からあげ (小麦.卵.乳成分.大豆.鶏肉)
エビフライ (小麦.卵.えび)
サラダ プチトマト.キャベツ

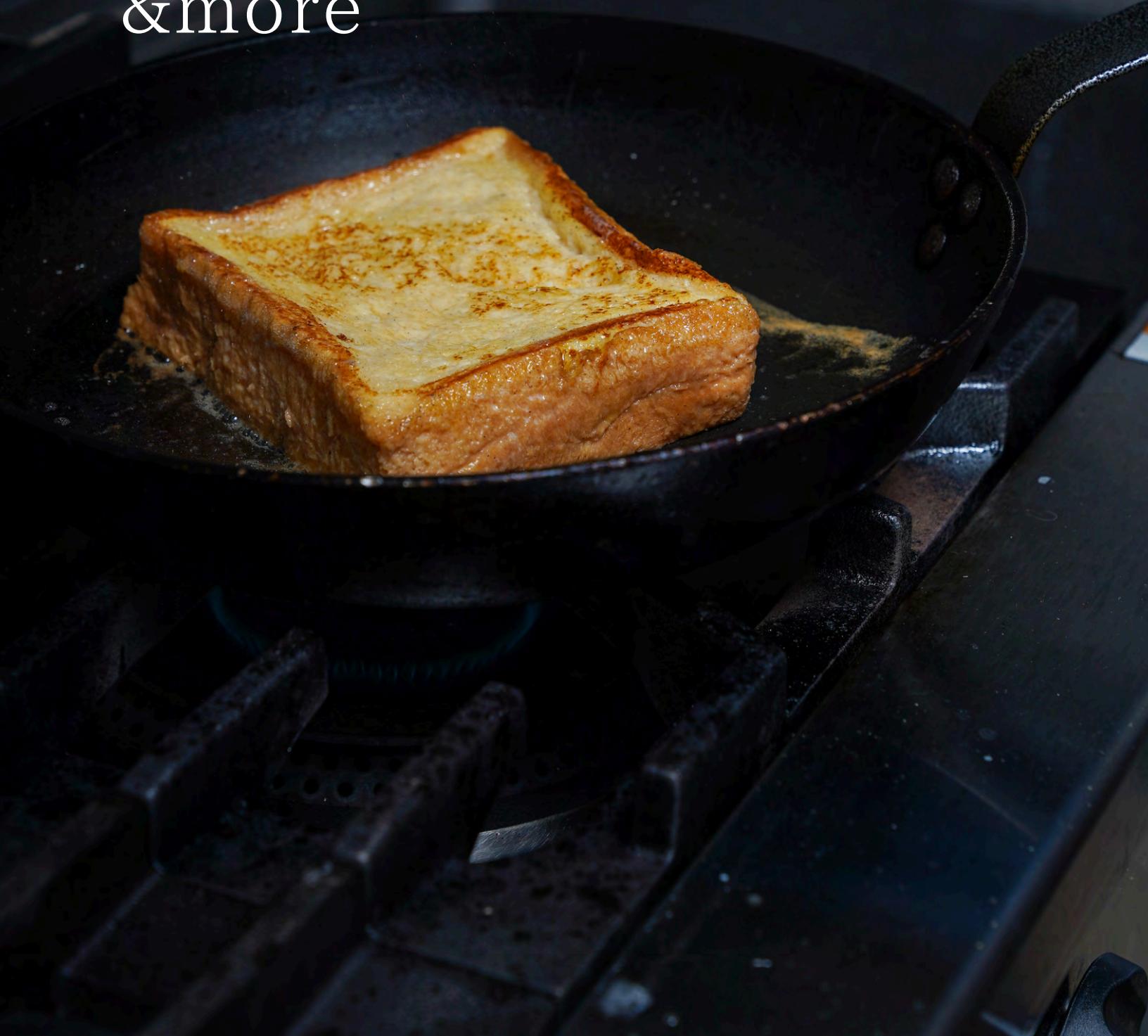
ジュース この中からお選びください【りんご.オレンジ.グレープフルーツ.ミルク】

topping

※トッピングは全商品対象です

カンパニュ	1枚	¥200(税込¥210)
ベーコン	2枚	¥200(税込¥210)
アボカド	1/2個	¥200(税込¥210)
ソーセージ	2本	¥250(税込¥275)
ポーチドエッグ	1個	¥250(税込¥275)

FRANCH TOAST &more



FRENCH TOAST



フレンチトースト

¥1,600(税込¥1,760)

太養パンのブリオッシュを使用した、軽やかでリッチなフレンチトースト。
キャラメリゼしたバナナを添え、グリークヨーグルトクリームで仕上げました。
価格以上の満足感をお届けできる当店自慢の一品です。

田舎風フレンチトースト

¥980(税込¥1,078)

太養パンの食パンでつくる、どこか懐かしさを感じるパンディング。
口の中に入れた瞬間にわかる、とろ~りとした食感。
仕上げのミントがさわやかに香り、メープルシロップとの相性も抜群。



グリークヨーグルトボウル

¥1,100(税込¥1,210)

濃厚でクリーミーなグリークヨーグルトに、自家製グラノーラとフルーツを合わせた一皿。ナッツやシードの香ばしさがアクセントとなり、軽やかながら満足感のある仕上がりです。

YOGURT



FRENCH PUDDING

太養パンのパンを使用しています。
スプーンを入れた瞬間、ふわっとほどけて、とろりと広がる
贅沢なくちどけ。レモングラスオリジナルの特製フレンチ
プディングです。
ひんやりアイスを添えて、至福のひとくちをどうぞ。



カスター ド&ベリー

¥1,250(税込¥1,375)

甘く香るカスター ドに、数種類のベリーを贅沢にトッピング。
ふわりと温かいフレンチプディングと、ベリーの爽やかな酸味が織り成す
季節感あふれる一皿です。



ナッツ&チョコレート

¥1,250(税込¥1,375)

香ばしいナッツと濃厚チョコレートをあしらった、
デザート好きにはたまらない贅沢なフレンチプディング。
ほろ苦さと甘さのバランスが絶妙です。

諏訪市に佇む手作り焼き立てパンのお店。

太養パン店



当店のメニューには、
創業1916年の老舗ベーカリーの
パンを使用しています。
素材にまっすぐ向き合うその丁寧な
仕事は、わたしたちが大切にする
「空間」「美」「味」のエンターテイ
メントと自然に重なり、料理に
奥行きを与えていています。
気に入っていただけた際には、
ぜひ本店にもお立ち寄りください。

