

五千尺キッチン

SANZOKU-TEISHOKU

Premium Fried Chicken Combo

五千尺特製 山賊定食 ¥2,180

Gosenjaku Kitchen's Special Sanzoku Set Meal with Fried chicken: choice of our free-range, high-quality feed. Our chef has meticulously crafted a Sanzoku set meal that's simply unmatched. This signature dish, made with pride and dedication using premium pasture-raised chicken, is our undisputed No.1 hit a must try when you visit!

国産鶏を使った五千尺キッチン特製の山賊定食
五千尺ホテル料理長が厳選した材料を使い丁寧に仕上げ
他には真似できない最高の山賊定食を作りました!
不動の人気NO.1「ここに来たらコレ」の看板メニューです



OPTION



おろしポン酢

Grated Daikon Radish with Citrus Soy Dressing

+ ¥ 200



安曇野玉葱のタルタルディップ

Azumino Onion Tartar Dip

+ ¥ 300

ごはん大盛り

Extra Rice

+ ¥ 300

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.

THE GOSENJAKU Demi-Glace Cuisine

GOSENJAKU Demi-Glace

[五千尺デミグラス]

Beloved in Kamikōchi, Gosenjaku Kitchen embarks on a new quest: an authentic demi-glace patiently crafted by our hotel chefs over four weeks.

Packed with the concentrated richness of Shinshu beef, "THE GOSENJAKU Demi-Glace" is a masterpiece we present with pride and conviction.

Enjoy true hotel-grade excellence in our omelet rice and Hamburg steak.

上高地の皆様に長く愛されてきた五千尺キッチンが挑む新たな試み——それは、ホテルシェフが4週間かけて仕込む“本物”のデミグラス。信州牛の旨みを凝縮した〈五千尺デミグラス〉は、私たちが自信と覚悟をもって世に送り出す傑作です。ハヤシオムライスとハンバーグで、ホテル品質の感動をぜひご堪能ください。

"Mt. Yake's magma" Hashed Beef Omelet Rice 焼岳溶岩ハヤシオムライス ¥2,980

Inspired by Mt. Yake's magma, our 4-week-reduced demi-glace streams like lava over cloud-soft fluffy eggs and rice. Savor the deep flavor found only here.

焼岳のマグマを表現した一皿。4週間仕込んだ濃厚な五千尺デミグラスが溶岩のように流れ落ち、ふわとろ卵とライスを包み込みます。ここだけの濃厚な余韻をご堪能ください。



Shinshu-beef Hamburg Steak Lunch 穂高連峰信州牛ハンバーグランチ ¥3,500

Overflowing with juices, our thick 100% Shinshu-beef Hamburg steak meets our Shinshu-beef demi-glace. Indulge in this "Alpine-class" pinnacle of luxury.

穂高の尾根を思わせる厚み。信州牛100%ハンバーグから溢れる肉汁と、信州牛仕込みの五千尺デミグラスが会おう、旨みの峰々が連なる“アルプス級”の贅沢な味わいです。

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.

Curry

Spicy & Crispy Rice-fed Pork Cutlet Curry 信州米豚のスパイシーカツカレー ¥2,980

Our chef's special curry with over 20 spices explodes with deep flavor and heat.

It pairs perfectly with the crispy, juicy Shinshu rice-fed pork cutlet for an irresistible taste.

20種以上のスパイスが織りなすシェフ特製カレーは、辛さと奥深い旨みが爆発!サクサクでジューシーな信州米豚カツとの相性も抜群で、一口食べたら止まりません。



辛口 



辛口 



Gosenjaku Spicy Pork Curry スパイシーポークカレー ¥2,180

Our chef's very spicy curry features large chunks of pork, vegetables, and over 20 spices. Recommended to top with a soft-boiled egg. (Not for children or those sensitive to spice.)

料理長監修、大ぶりの豚肉と野菜に20種以上のスパイスを効かせた、とびっきり辛い大人のカレーです。辛さが苦手な方はご注意ください。温泉卵のトッピングがおすすめです。

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.



Golden Butter Chicken Curry 黄金のバターチキンカレー ¥1,980

A uniquely mild curry blending buttery flavors, a gentle aroma, vegetable umami, and chicken into a golden hue. Enjoy a completely different taste from our spicy curry.

バターの風味と優しい香り、野菜の旨味、チキンがバランス良くまとまった、黄金色に輝くマイルドな新しいカレー。スパイシーカレーとは全く違う味わいを楽しめます。

Vegan Curry ヴィーガンカレー ¥1,980

Crafted solely from plant-based ingredients, this satisfying curry offers an exquisite blend of rich spices and fresh vegetables, satisfying your body while caring for the environment.

植物性の材料だけで作られた、豊かなスパイスと新鮮な野菜が織りなす絶妙な味わいのカレーです。健康と環境への配慮を大切に、心も体も満たされる優しい一皿。



OPTION



温泉卵をのせる

Topped with a Hot Spring Egg

+ ¥ 200

ごはん大盛り

Extra Rice

+ ¥ 300

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.

Katsu-Don

Rice-Fed Pork Sauce Katsu-Don 信州米豚のソースカツ丼 ¥2,500

Crispy Shinshu pork cutlet drenched in tangy, aromatic dashi sauce crowns fluffy rice.
Savor sweet & savory umami.

衣はサクッ、肉汁じゅわり
甘酸っぱく香るソースがご飯に絡み
最後の一粒まで止まらない満足感



Ramen

Nagano's Hearty Miso Ramen 信州味噌ラーメン ¥1,380

Enjoy a heartwarming bowl of ramen made with rich and flavorful local Shinshu miso.
It's a special dish bursting with authentic regional flavor at Gosenjaku Kitchen.

豊かな風味とコクが特徴の信州味噌を使用した、
信州ならではの味わいが楽しめる一杯。
五千尺キッチンが自信を持ってお届けする、
心温まる美味しいラーメンです。



OPTION

メガ盛りチャーシュー

Extra Sliced Pork

+ ¥ 500

麺大盛り

Extra Noodle

+ ¥ 300

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.

Pasta

Spaghetti with Meat Sauce ミートソーススパゲッティ ¥1,780

Savor the rich, slow-simmered meat sauce crafted by the chef at Gosenjaku Hotel Kamikochi, brimming with savory depth. Enjoy it served over spaghetti for a truly indulgent treat.

五千尺ホテル上高地シェフ特製の濃厚ミートソース
じっくり煮込んだ深いコクと旨みが広がる当店自慢の逸品を
スパゲッティとともに存分にご堪能ください



SIDE MENU & DRINK



Draft Beer & 1/2 Fried Chicken Combo

山ビーセット

(山賊焼きハーフと生ビール)

~~¥1,800~~ → ¥1,600



Draft Beer & French Fries Combo

ポテビーセット

(フライドポテトと生ビール)

~~¥1,600~~ → ¥1,400

ご飯 Rice ¥400

みそ汁 Miso soup ¥300



1/2 Fried Chicken

山賊焼き ¥1,000

(ハーフサイズ)



French Fries

フライドポテト ¥800



Drink

Non Alcohol

果汁100%りんごジュース ¥500
Apple Juice

果汁100%ぶどうジュース ¥500
Grapes Juice

果汁100%オレンジジュース ¥500
Orange Juice

ジンジャーエール ¥500
Ginger ale

コカ・コーラ ¥500
Coca-Cola

ノンアルコールビール ¥600
Non-alcohol beer

Alcohol

生ビール ¥800
Draft beer

瓶ビール ¥900
Beer (bottle)

ハイボール ¥600
Whisky and soda

レモンサワー ¥600
Lemon flavored shochu sour

五千尺キッチン

※料金には消費税が含まれております。 Prices include consumption tax.



GOSENJAKU

五千尺ホテル上高地

友だち募集中



五千尺ホテル上高地
公式 LINE アカウント

こちらのお店でも使える10%クーポンをプレゼント!