



蓼科 東急ホテル

6月 MENU

営業時間《要予約》

17:00 ~ 21:00 (ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせ

0266-69-3109

営業時間、夕食会場が変更となる場合がございます。

ル・シエル ¥6,000

～オードブル～
鮎のおやき ルバーブのソースと
カリフラワーのソースで

～スープ～
温かい南瓜のスープ

～魚料理～
イサキの香草パン粉焼き
シードルソース グリーンアスパラガスを添えて

～肉料理～
牛フィレ肉のグリエ
マデラソース

※プラス¥1,200で
和牛肉をお楽しみいただけます

～デザート～
トロピカルムースとハチミツのアイス
そば粉を使ったクラフティー

モンターニュ ¥8,500

～オードブル～
長野県産 信州サーモンのマリネ
レモン風味のソース サラダを散りばめて

～スープ～
赤ピーマンのムースの入ったコンソメゼリー

～魚料理～
和風テイストを取り入れた魚料理
真鯛のテリヤキと真鯛の木の芽味噌焼き

～グラニテ～
本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～
牛フィレ肉のポアレ
グリーンペッパーのソース

※プラス¥1,200で
和牛肉をお楽しみいただけます

～デザート～
本日のお楽しみデザート

ソレイユ ¥10,800

～アミューズ～
本日のお楽しみ一口オードブル

～オードブル～
ラングスティースと帆立貝のパートカダイフ包み
エキゾチックなソースで

～スープ～
オックステールのコンソメスープ
ポトフ仕立て

～魚料理～
オマール海老のナージュ風
サフランソース

～グラニテ～
本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～
～和風テイストを取り入れた肉料理～
和牛ロース肉の酒盗焼き
キノコのオイスターソース炒め

～フロマージュ～
チーズの盛り合わせ

～デザート～
本日のお楽しみデザート

全てのコースにパン、食後のコーヒー又は、紅茶がついております。

※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。お早めのご注文をおすすめ致します。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※上記コース料理の内容は2015年6月1日～2015年6月30日までとなります。
※料金は消費税を含みます。

他にお子様プレート (¥2,900)
小学生向けのお子様コース(¥4,400)
ア・ラ・カルトもご用意しております

お子様メニュー



お子様メニュー ¥4,400

ジュース

コーンスープ サラダ

ミートソースパスタ

牛フィレ肉のステーキ

パン

デザート

お子様メニュー ¥2,900

ジュース

コーンスープ サラダ

メインプレート

エビフライ カレーライス

ハンバーグ

サーモンのポワレ

ポテトフライ チーズドッグ

パン

デザート

※お子様メニューは
小学生以下の方に限らせていただきます

【食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます】

【上記料金は消費税を含みます。】