



# 蓼科 東急ホテル

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。

## 7月 MENU

### ル・シエル ¥6,000

～オードブル～  
パルマ産生ハムとメロンのサラダ

～スープ～  
緑黄色野菜のスープ

～魚料理～  
長野県産信州サーモンと浅蜷のブレゼ  
彩り野菜と一緒に

～肉料理～  
仔牛フィレ肉のグリエ  
ソースシトロンコンフィ

※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

### モンターニュ ¥8,500

～オードブル～  
長野県産信州サーモンのソテーと  
野菜のマリネ

～スープ～  
アボカドの冷たいクリームスープ  
カニ添え

～魚料理～  
香草でマリネしたスズキのロースト  
野菜のジュリエーン添え

～グラニテ～  
本日のお口直しのシャーベット

～和風テイストを取り入れた肉料理～  
薄切り牛肉のガーリック醤油焼き 茄子添え

※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～  
手長海老とアップルマンゴーのサラダ

～スープ～  
キャビア入りコンソメジュレ  
ハーブの香りとヴィシソワーズ

～魚料理～  
魚介類のポアレ ビーツのソース  
ポアロー添え

～グラニテ～  
本日のお口直しのシャーベット

～肉料理～  
仔羊のポアレ ローズマリー風味  
にんにくの入ったソースで

～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7月1日～2015年7月31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



## お子様コース ¥4,400

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

## お子様プレート ¥2,900

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。】