

2019.7.20~2019.8.31
Restaurant menu

期間限定 蓼科 (和洋折衷)

¥14,040

※3日前までの予約制

～前菜～

鱧寿司 新生姜 枝豆
ほうずき玉子 鮎うるか和え
山桃ワイン漬け 海老キャビア射込み
糸南瓜白和え 鮎柔肝味噌掛け
鮎一夜干し 星パプリカ 楓麩

～スープ～

緑黄色野菜のポタージュ

～お造り～

伊佐木の薄造り 鱧湯引き
鮎 煽り烏賊 添え野菜

～魚料理～

スズキのマリニエール風

～合肴～

無花果の揚げ出し

～お肉料理～

和牛ロース肉
ポン酢 山葵 トリュフ塩で
野菜と一緒に

～御食事～

御飯 赤出汁 香の物
または
パン

～デザート～

本日のお楽しみデザート

ブロー ～白樺～

¥10,800

～Amuse-Bouche～

お楽しみ一口アミューズ

～Hors-d'œuvre～

Gellé de Fruits de Mer et de Légumes
魚介類と夏野菜のジェリー寄せ
サラダ仕立て

～Doujem～

Flan de Foie Gras Sauce Truffe
フォアグラのフラン
トリュフのソース

～Poisson～

Sole Braisée à la Ciboulettes
舌平目のブレゼ
浅葱風味のソースで

～Granité～

お口直しのグラニテ

～Viande～

Cœur de Filet de Bœuf au Champignons à la Bordlaise
国産牛のポアレ
シャンピニオンデュクセル添え
ソースボルドレーズ

～Dessert～

本日のお楽しみデザート

旬粹 ～しゅんすい～

¥10,800

～前菜～

糸南瓜白和え 鮎うるか和え
鱧寿司 新生姜 枝豆
ほうずき玉子 山桃ワイン漬け 海老キャビア射込み
鮎一夜干し 星パプリカ 楓麩

～お椀～

鱧真丈
冬瓜 ミニ青梗菜 椎茸 蓴菜 柚子

～お造り～

鮎の湯洗い
鱧落とし 鮎 信州サーモン
添え野菜

～合肴～

鱧の飯蒸し
針茗荷

～焼物～

蓼科牛フィレ 蓼味噌焼き
鮎 谷中生姜 季節の野菜

～煮物～

石川小芋 蛸柔煮 南瓜
ベビーコーン ミニオクラ 柚子

～お食事～

玉蜀黍ご飯
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

ご予約・お問合せは ☎391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

2019.9.1～2019.9.30

Restaurant menu

期間限定 松茸会席 ¥14,040

※3日前までの予約制

～前菜～

菊花なます 鱧昆布メ
松茸と菊菜の浸し 栗の白和え

～お椀～

松茸 海老 松茸土瓶蒸し 銀杏 鴨肉 三つ葉 酢橘

～お造り～

白身魚の薄造り 葱 酢橘
紅葉卸し

～合肴～

尼鯛の薯蕷蒸し 松茸 栗 銀杏 紅葉麩

～揚物～

松茸の天麩羅 松茸と鱧の包み揚げ
小切茄子 万願寺

～焼物～

松茸と蓼科牛のすき焼き
野菜いろいろ

～煮物～

菊花蕪 穴子の旨煮
南瓜 隠元 針柚子

～御食事～

松茸御飯
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

旬粋 ～しゅんすい～

¥10,800

～前菜～

栗の白和え 菊菜ととんぶりの浸し
茗荷芋寿司 うさぎ百合根 杓胡瓜
秋鯖寿司 蓮根煎餅 揚げ銀杏
焼き目栗 松葉そば 紅葉麩

～お椀～

鱧真丈
松茸 青味 柚子

～お造り～

戻り鰹 鮪 烏賊
添え野菜

～揚物～

松茸のフライ
小切茄子 万願寺

～煮物～

菊花蕪 穴子の旨煮
南瓜 隠元 針柚子

～お食事～

木の子の炊き込みご飯
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

深山 ～みやま～

¥7,020

～前菜～

栗白和え 菊菜の浸し
紅白百合根 厚焼玉子 焼き目栗
揚げ銀杏 蓮根煎餅 松葉そば
甘海老の酒盗和え 紅葉麩

～お椀～

松茸真丈
ズッキーニ ミニ青梗菜 蒸し海胆 黄柚子

～お造り～

信州サーモンのカルパッチョ
和風ドレッシング添え

～焼物～

松茸とサーモンの湯葉包み揚げ

～煮物～

海老芋と海老の旨煮
そばろ餡掛け

～お食事～

木の子の炊き込みご飯
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

2019.9.1~2019.9.30

Restaurant menu

ブロー ~白樺~

¥10,800

~ Amuse-Bouche ~
お楽しみ一口アミューズ

~ Hors-d'œuvre ~
Salade de champignons marinée à l'Autonne
色々なキノコと帆立貝のマリネ
色彩りサラダ

~ Doujem ~
Foie gras chaud au Radis
フォアグラ大根

~ Poisson ~
Oreille de mer Sauté sauce périgux
あわびのソテー
トリュフのソースで

~ Granité ~
お口直しのグラニテ

~ Viande ~
Aiguillette de Bœuf aux champignons de Bois
和牛ロース肉のポアレ
きのこを添えて

~ Dessert ~
本日のお楽しみデザート

メレーズ ~落葉松~

¥7,020

~ Amuse-Bouche ~
お楽しみ一口アミューズ

~ Hons-d'œuvre ~
Terrine de "Shinshu Saumon" et Avocat
長野県産信州サーモンと
アボカドのテリーヌ仕立て

~ Soupe ~
Soupe de Marron et Lantiles du puy en Cappuccino
栗のポタージュとレンズ豆の
カプチーノ仕立て

~ Poisson ~
Sérieole poêlée en papillote
カンパチのロースト
奉書包み焼き

~ Granité ~
お口直しのグラニテ

~ Viande ~
Magret de Canard poêlé Sauce Cassis et Fruits Rouge
鴨肉のポアレ
カシス風味のソース

~ Dessert ~
本日のお楽しみデザート

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109