

1～2月 MENU

ソレイユ ¥10,800

～アミューズ～
お楽しみ一口オードブル

～オードブル～
オードブルバリエ

～鍋料理～
海の幸のブイヤベース
魚介の盛り合わせ

～シェフからの一皿～
メの Pasta

～デザート～
本日のお楽しみデザート

華～はな～ ¥10,800

～先附～
胡麻豆腐
いくら セルフィーユ

～前菜～
紅白なます 芹白和え 数の子
鯛手毬寿司 海老黄味寿司
鯖西京焼き 蒿苣塔
慈姑カステラ 慈姑唐揚げ 梅麩

～お造り～
鯛 鰯 鮪 烏賊
添え野菜

～鍋料理～
信州牛と科乃豚のしゃぶしゃぶ

～野菜～
白菜 菊菜 榎木 水菜 椎茸
湯葉 豆腐 くずきり 焼きもち

～仕上げ～
稲庭うどん
又は
雑炊
どちらかお選びいただけます

～水菓子～
季節の果物

蓼科～たてしな～ ¥8,500

～前菜～
紅白なます 芹白和え 黒豆
鯛手毬寿司 海老黄味寿司
数の子 鯖西京焼き 蒿苣塔
慈姑カステラ 慈姑唐揚げ 梅麩

～お椀～
蟹真丈
梅人参 大根 鈴菜
神馬草 柚子

～お造り～
鯛 鰯 鮪 烏賊
添え野菜

～パン～

～魚料理～
鯛のヴァプール
アンチョビクリームソース

～グラニテ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
和牛肉のロースト
赤ワインとヴェルモット酒のソース

～デザート～
本日のお楽しみデザート

～食後のお飲み物～
コーヒー・紅茶・ハーブティー



蓼科 東急ホテル

ル・シエル ¥6,000

～オードブル～

鯛のマリネと

イタリアンハムの盛り合わせ

～スープ～

ビーツのブイヨンスープ

～魚料理～

鰯のセモリナ粉付け焼き

キクイモのピューレ クリームチーズ添え

～肉料理～

科乃豚ロース肉と冬野菜の蒸し煮

※プラス¥1,500で
和牛肉をお楽しみ頂けます

～デザート～

本日のお楽しみデザート

～食後のお飲み物～

コーヒー・紅茶・ハーブティー

薫～かおる～ ¥6,000

～前菜～

紅白なます 芹白和え 数の子

鯛手毬寿司 海老黄味寿司

鰯西京焼き

慈姑唐揚げ 梅麩

～お椀～

蟹真丈

梅人参 大根 鈴菜

神馬草 柚子

～お造り～

鰯 鰯 鳥賊

添え野菜

～魚料理～

信州サーモンの香味焼き

季節の野菜

～肉料理～

牛タン味噌煮込み

季節の野菜

～お食事～

蟹と鯛の炊き込み御飯

香の物 止め椀

～デザート～

季節のデザート

営業時間《要予約》

17:30 ～ 20:00 (最終入場)

ご予約・お問い合わせ

0266-69-3109

注意事項

※営業時間に変更となる場合がございます。
詳しくはお問い合わせ下さいませ。

※お席に着いてからのご注文は、
お時間を頂くことがございます。
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
2018年1月9日～2018年2月28日
までとなります。

※料金は消費税を含みます。