

2019.5.6～2019.5.31  
Restaurant menu

5月8日～5月31日

一華 ～いっか～

¥15,444

※3日前までの予約制

～先附～

野菜の浸し 胡麻豆腐 魚貝のぬた和え

～前菜～

筍木の芽和え 鯛の子旨煮 桜寿司 厚焼玉子  
蕨烏賊 海老ぼんぼり 諸胡瓜 たらの芽雲丹衣揚げ  
サーモンチーズ 花卉百合根 蚕豆 桜麩

～お椀～

春の土瓶蒸し

～お造り～

鮪 サーモン 鰹 烏賊  
添え野菜

～焼物～

蓼科牛フィレ肉と鮑の焼き物

～揚物～

野菜と桜海老の天麩羅

～煮物～

鳴門穴子  
筍 落 木の芽

～お食事～

桜海老の御飯  
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

旬粋 ～しゅんすい～

¥11,880

～前菜～

桜寿司 蚕豆 サーモンチーズ  
蛸烏賊と筍木の芽和え 厚焼玉子  
蕨烏賊 鯛の子旨煮 木の芽 花びら百合根  
海老ぼんぼり 胡瓜 たらの芽雲丹衣揚げ

～お椀～

夫婦蛤

菜の花 若芽 花びら人参 木の芽

～お造り～

鰹 鯛 煽り烏賊 中とろ 細魚  
添え野菜

～合肴～

白魚とフォアグラの茶碗蒸し

～揚物～

野菜と桜海老の天麩羅

～煮物～

筍八方煮  
鳴門穴子 落 木の芽

～お食事～

鯛と筍の御飯  
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

深山 ～みやま～

¥7,722

～先附～

菜の花の浸し 筍木の芽和え  
碓井豆腐 湯葉ゼリー 蚕豆 花卉百合根

～お造り～

鰹 サーモンのたたき 鯛 烏賊  
添え野菜

～合肴～

白魚の茶碗蒸し

～焼物～

筍の酒肴焼き

～煮物～

桜の葉道明寺蒸し 鯛の子旨煮 落  
筍 いんげん 生姜

～お食事～

鯛と山菜の御飯  
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

2019.5.6～2019.5.31  
Restaurant menu

ノストラノー  
¥11,880

～Antipasto～  
始まりの一皿

～Zuppa～  
トマトとパンの冷製スープ  
モッツアレラチーズ添え

～Antipasto Caldo～  
リード・ヴォーのパート包み  
モリーユとトリュフ風味のソース

～Primo Piatto～  
手長海老とズッキーニのリングイネッティ

～pesce～  
鯛の蒸し煮、海苔の香りのソース

グラニテ

～calne～  
和牛ロース肉のグリル  
シェリービネガー風味のソース

～Dolce～  
ヨーグルトムース、イチゴ添え

コンテンツ  
¥7,722

～Antipasto～  
鯛の香草マリネ  
サラダ仕立て

～Zuppa～  
ハウレン草、きのこ、貝類の  
ミネストローネ

～pesce～  
スズキのパデッラ  
アスパラガスのリゾットサルトを添えて

～calne～  
仔牛と生ハムのカツレツ

～Dolce～  
エスプレッソコーヒーのブディーノ

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

2019.6.1～2019.6.30

# Restaurant menu

## 旬粹 ～しゅんすい～

¥11,880

### ～前菜～

枝豆腐 雲丹 ラディッシュ  
金時草浸し 鮎小袖寿司 鰻八幡巻き  
山桃ゼリー寄せ 子持昆布 丸十オレンジ煮  
木の葉生姜 河海老 楓麩

### ～お椀～

夫婦蛤  
冬瓜 蓴菜 青味 梅肉 柚子

### ～お造り～

福子 鮪 煽り烏賊 伊佐木  
添え野菜

### ～焼物～

鮎の塩焼きと鮎春巻き  
鮎生姜煮 蓴酢

### ～台物～

鱧しゃぶしゃぶ  
鱧 玉ねぎ 水菜 湯葉 薬味

### ～お食事～

鰻御飯 山椒 三つ葉  
香の物 止め椀

### ～果物～

季節の果物

## 深山 ～みやま～

¥7,722

### ～先附～

枝豆腐 金時草浸し 鮎小袖寿司  
子持昆布 冬瓜海老そば 丸十オレンジ煮  
南瓜煎餅 鮎春巻き 河海老唐揚げ 新生姜

### ～お椀～

牡丹鱧  
冬瓜 蓴菜 青味 梅肉 柚子

### ～お造り～

鮪 伊佐木 煽り烏賊  
添え野菜

### ～合肴～

チーズ茶碗蒸し  
チーズ トマト

### ～焼物～

信州サーモンのたれ焼き  
海老玄米揚げ 青唐味噌 檸檬

### ～お食事～

五穀米  
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

2019.6.1～2019.6.30  
Restaurant menu

6月1日～6月30日  
期間限定 コストーズ  
¥15,444

※3日前までの予約制

～Antipasti～  
始まりの一皿

～Antipasti caldi～  
アスパラガスとトマト チーズ  
生ハムのサラダ仕立て  
サマートリュフのフリッタータ

～Primi piatti～  
蒸しアワビのスパゲッティニ

～Zuppe～  
一口コンソメスープ

～pesce～  
アナゴのセモリナ粉フリットと  
オマール海老のケッカソース

～Granité～  
お口直しの氷菓子

～carnei～  
和牛肉のアロースト  
フォアグラのソテー添え

～Dolci～  
本日のお楽しみデザート

ノストラノ  
¥11,880

～Piccoli asazini～  
始まりの一皿

～Antipasti～  
海の幸のサラダ

～Antipasti～  
フォアグラの冷製フラン

～Antipasti caldi～  
揚げ茄子と生うにのグラタン

～pesce～  
太刀魚のソテー  
トマト・ケッパーのソース

～Granité～  
お口直しの氷菓子

～calni～  
和牛肉のアロースト  
赤ワインとヴェルモットのソース

～Dolce～  
本日のお楽しみデザート

コンテンツ  
¥7,722

～Antipasti～  
白身魚のカルパッチョ  
ビネグレットソース ミョウガ添え

～Primi piatti～  
イカのミンチラゲーとルッコラの  
スパゲッティニ

～pesce～  
イサキのソテー  
サワークリーム添え

～calni～  
科乃豚ロース肉のカラメリゼ・アロースト  
軽いジュードブッフと

～Dolci～  
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