



蓼科 東急ホテル

9月 MENU

一華 ~いっか~

¥14,256

※前日までの要予約

~前菜~

菊菜と焼きのこの浸し
きのこのおろし和え
柿見立てサーモンチーズ
蓮根煎餅 银杏丸十 揚げ银杏
慈姑煎餅 银杏人参
紅葉麩 柚餅子

~お椀~

菊花真丈
松茸 軸連草 紅葉人参

~お造り~

鯛 鮪 煽り烏賊 海老
添え野菜

~揚物~

松茸の天麩羅
松茸 万願寺 舞茸 占地

~焼物~

かますの汐焼き
栗 葉地神

~煮物~

海老芋 南京 人参
合鴨 青味

~お食事~

松茸御飯
香の物 止め椀

~果物~

季節の果物

Nostrano ~ノストラノ~

¥11,880

※前日までの要予約

~始まりの一皿~

~前菜~

パルマ産生ハムと
科乃豚のローストポーク

~プリミ~

ミラノ風リゾット
海老のタルタル添え

~スープ~

ガスパチョ

~魚料理~

鯛のヴァポーレ 香草グリーンソース
コラトゥーラ・クリームソース

~グラニータ~

お口直しの氷菓

~肉料理~

和牛肉のアロースト 茸添え
ヴェルモットと赤ワインのソース

~ドルチェ~

アンジュ風ヨーグルトムース
マスカットのマチェドニアを添えて

高嶺 ~たかね~

¥10,454

※前日までの要予約

~前菜~

银杏豆腐

雲丹 ラディッシュ
菊菜の浸し 紅葉麩
きのこのおろし和え
柿見立てサーモンチーズ
さんま柚庵焼き 鯛の博多
揚げ银杏 银杏丸十

~お椀~

鱧真丈
松茸 青味 柚子

~お造り~

鮪 煽り烏賊 鯛
添え野菜

~魚料理~

信州サーモンのパンチェッタ巻き
マスタードのソース

~グラニータ~

お口直しの氷菓

~肉料理~

和牛肉のタリアータ 香草のソース
タルトゥフィ風味

~ドルチェ~

マスカルポーネチーズのアイスクリーム
味醂のソース添え



深山 ~みやま~
¥8,554

~前菜~
银杏豆腐 いくら
きのこ 菊菜の浸し
栗の白和え 白身魚の南蛮漬
めかじきの春巻き

~合肴~
チーズ茶碗蒸し

~強肴~
さんまの柚庵焼き 万願寺
揚げ银杏 紅葉丸十 紅葉麩

~煮物~
蕎麦饅頭 菊花餡かけ
紅葉人参 山葵 青味

~お食事~
栗御飯
香の物 止め椀

~水菓子~
本日のデザート

Contento ~コンテンツ~
¥7,722

~前菜~
赤肉メロン カップコッコロ
地鶏の冷製と地野菜
ペペロナータ

~プリミ~
スープ“シカゴ”

~魚料理~
スズキのソテー
青葱のソース

~肉料理~
※お肉料理は次のものからお選び下さい

- ・ 生ハムで巻いた
信州産豚肉のカツレツ
- ・ イタリア産
仔牛ロースのグリル…¥1,450
- ・ 和牛ロース肉のロースト…¥1,900

~ドルチェ~
桃のコンポート
赤肉オレンジとスプマンテの氷菓添え

営業時間《要予約》

- ①17:30 ②18:00
- ③18:30 ④20:00(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頂く
場合がございます。

※上記コース料理の内容は
2018年9月1日~2018年9月30日
までとなります。

※記載されている料金に
消費税とサービス料(10%)を
別途頂きます。



10月 MENU

一華 ~いっか~

¥14,256

※前日までの要予約

~前菜~

菊菜と焼きのこの浸し
きのこのおろし和え
柿見立てサーモンチーズ
蓮根煎餅 银杏丸十 揚げ银杏
慈姑煎餅 银杏人参
紅葉麩 柚餅子

~お椀~

菊花真丈
松茸 軸連草 紅葉人参

~お造り~

鯛 鮪 煽り烏賊 海老
添え野菜

~揚物~

松茸の天麩羅
松茸 万願寺 舞茸 占地

~焼物~

かますの汐焼き
栗 葉地神

~煮物~

海老芋 南京 人参
合鴨 青味

~お食事~

松茸御飯
香の物 止め椀

~果物~

季節の果物

Nostrano ~ノストラノ~

¥11,880

※前日までの要予約

~始まりの一皿~

~前菜~

帆立のテリーヌ温製と
カポナーティーナ

~スープ~

野菜のクレーマとコンソメジュレ

~プリミ~

乾燥ポルチーニと
マスカルポーネパスタ

~魚料理~

手長海老のサルモリオソース

~グラニータ~

お口直しの氷菓

~肉料理~

和牛肉のロースト
サンジョベーゼワインのソース

~ドルチェ~

チョコレートのフォンダン

高嶺 ~たかね~

¥10,454

※前日までの要予約

~前菜~

银杏豆腐

雲丹 ラディッシュ
菊菜の浸し 紅葉麩
きのこのおろし和え
柿見立てサーモンチーズ
さんま柚庵焼き 鯛の博多
揚げ银杏 银杏丸十

~お椀~

鱧真丈
松茸 青味 柚子

~お造り~

鮪 煽り烏賊 鯛
添え野菜

~魚料理~

オマール海老と帆立貝の
アメリカーナソース

~グラニータ~

お口直しの氷菓

~肉料理~

鴨胸肉のロースト
グリーンオリーブ風味

~ドルチェ~

ぶどうのソルベ



深山 ～みやま～

¥8,554

～前菜～

银杏豆腐 いくら
きのこ 菊菜の浸し
栗の白和え 白身魚の南蛮漬
めかじきの春巻き

～合肴～

チーズ茶碗蒸し

～強肴～

さんまの柚庵焼き 万願寺
揚げ银杏 紅葉丸十 紅葉麩

～煮物～

蕎麦饅頭 菊花餡かけ
紅葉人参 山葵 青味

～お食事～

栗御飯
香の物 止め椀

～水菓子～

本日のデザート

Contento ～コンテンツ～

¥7,722

～前菜～

プロシュート ロンベット サラミと
季節のフルーツ添え

～プリミ～

チーズのクレープ包み

～魚料理～

白身魚と野菜のクリームとともに

～肉料理～

※お肉料理は次のものからお選び下さい

- ・仔羊のロースト 山椒風味
- ・イタリア産
仔牛ロースのグリル…¥1,450
- ・和牛ロース肉のロースト…¥1,900

～ドルチェ～

りんごの温製と
はちみつのジェラート添え

営業時間 《要予約》

- ①17:30 ②18:00
- ③18:30 ④20:00(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頂く
場合がございます。

※上記コース料理の内容は
2018年10月1日～2018年10月31日
までとなります。

※記載されている料金に
消費税とサービス料(10%)を
別途頂きます。