



# 蓼科 東急ホテル

# 12月 MENU

## 一華 ～いっか～

¥14,256

※前日までの要予約

### ～前菜～

荳胡麻豆腐

青菜の浸し 小袖寿司

合鴨ロース白煮 サーモン黄身寿司

海老キャビア 紅葉麩 谷中生姜

茶振り海鼠 長芋繊切り

玉子チーズ焼き からすみサンド

### ～お椀～

蟹あんぺい

すずな 焼椎茸 紅葉人参 柚子

### ～お造り～

鯛 鮪 サーモン

帆立菊花メ

牡丹海老 添え野菜

### ～焼物～

魴のたれ焼き

銀杏丸十

万願寺鯉節和え 銀杏

### ～煮物～

蕪の吹き寄せ煮

海老芋 若水菜の浸し

紅葉人参 針柚子

### ～お食事～

野沢菜御飯

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～

魚介のセルクル仕立て

### ～ミネストラ～

ズッパ・ディ・ペッシェ

### ～フリミ～

ブラウンマッシュルームの

ミンチラグーソース

リングイネッテと共に

### ～魚料理～

白身魚のソテー

ピクルスとケッパーのソース

### ～グラニータ～

お口直しの氷菓

### ～肉料理～

和牛肉のアロースト

カネロニ添え

### ～ドルチェ～

木苺のセミフレッド

## 高嶺 ～たかね～

¥10,454

※前日までの要予約

### ～前菜～

荳胡麻豆腐

青菜の浸し 小袖寿司

合鴨ロース白煮

サーモン黄身寿司

海老キャビア 紅葉麩

谷中生姜 玉子チーズ焼き

からすみサンド 銀杏丸十

### ～お椀～

蟹あんぺい

すずな 焼椎茸

紅葉人参 柚子

### ～お造り～

鯛 鮪 サーモン 帆立菊花メ

添え野菜

### ～魚料理～

手長海老のパンチェッタ巻き

### ～グラニータ～

お口直しの氷菓

### ～肉料理～

科乃豚ロースの

サルティンボッカ風

### ～ドルチェ～

ブランマンジェ



# 蓼科 東急ホテル

## 深山 ～みやま～

¥8,554

※特定期間(12月29日～1月3日)は¥9,148

～前菜～  
南京豆腐  
青菜の浸し

～お造り～  
鮪 鯛 煽り烏賊  
添え野菜

～合着～  
白子茶碗蒸し 銀銘

～焼物～  
海老芋田楽 鯛唐揚げ  
万願寺 銀杏 銀杏丸十

～煮物替り～  
ハーブ鶏  
舞茸 占地  
白葱 豆腐 水菜  
紅葉人参 柚子胡椒

～お食事～  
野沢菜御飯  
香の物 止め椀

～水菓子～

本日のデザート

## Contento ～コンテンツ～

¥7,722

※特定期間(12月29日～1月3日)は¥8,316

～前菜～  
鱈のマリネ “シトラスの香り”  
魚介のサラダ仕立て

～フリミ～  
“パンコット”  
トマトと野菜のスープ

～魚料理～  
白身魚のソテー  
白葱・帆立・海老の  
クリームソース

～肉料理～

※お肉料理は  
次のものからお選び下さい

- ・福味鶏  
マスタードマリネのフリット  
塩レモン添え
- ・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～  
フルーツとジェラートの  
ザバイオーネ掛け

## 営業時間《要予約》

①17:30 ②18:00  
③18:30 ④20:00(最終入場)

※特定期間(12月29日～1月3日)は  
営業時間が変わります。  
詳しくはお問い合わせ下さい。

## 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12月1日～2019年1月6日  
までとなります。