



蓼科 東急ホテル

12月 MENU

ソレイユ ¥10,800

～アミューズ～
お楽しみ一口オードブル

～冷製オードブル～
オードブルバリエ

～温製オードブル～
フォアグラのソテー かぶ添え
ハチミツ風味

～スープ～
ゴボウのスープ

～魚料理～
旬魚のポワレ
パプリカのソース
シャンパンビネガー風味

～グラニテ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
和牛肉のポワレ
乾燥ポルチーニのソース

～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

華～はな～ ¥10,800

～前菜～
柿なます 芹白和え
蟹と若芽の奉書巻き 海老胡瓜
慈姑唐揚げ からすみ 青味大根
厚焼き玉子 穴子小袖寿司
サーモン長芋博多 梅麩

～お椀～
焼霜甘鯛 かぶらみぞれ仕立て
鈴菜 結び人参 柚子

～お造り～
白身魚 鰯 牡丹海老
酢橘 添え野菜

～焼物～
信州牛と丸大根の焼物
あしらい野菜 栗麩 針葱
谷中生姜 針唐辛子 金柑

～煮物～
海老芋 蕪 京人参
南京 絹さや

～お食事～
鯛と鹿尾菜の炊き込み御飯
香の物 止め椀

～水菓子～
季節の果物

蓼科～たてしな～ ¥8,500

～前菜～
雲子ポン酢 芹白和え
蟹と若芽の奉書巻き 慈姑唐揚げ
からすみ 青味大根
厚焼き玉子 金柑
穴子小袖寿司
サーモン長芋博多 梅麩

～お椀～
蟹真丈 かぶらみぞれ仕立て
鈴菜 結び人参 柚子

～お造り～
鰯 鯛 鮪
添え野菜

～パン～

～魚料理～
旬魚のアクアパッツァスタイル
バジル風味

～グラニテ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
仔牛と生ハムのカツレッツ

～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～
オードブルバリエ
～本日の前菜2種盛り～

～スープ～
冬野菜のスープ

～魚料理～
旬魚のポワレ
ローズマリー風味 クリームソース

～肉料理～
科乃豚のロースト
レンズ豆添え

※プラス¥1,800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

～先附～
芹白和え 慈姑唐揚げ
かぶら豆腐
青味大根 金山寺味噌和え

～お造り～
鯛 鮪 煽り烏賊
添え野菜

～合肴～
雲子茶碗蒸し
おろし生姜 銀飴

～焼物～
福味鶏ステーキ

～煮物～
鰯と丸大根スープ煮
針葱 青味

～揚げ物～
海老変り揚げ
野菜素揚げ 梅麩 レモン

～酢の物～
蟹と水菜 ラレシ

～お食事～
鯛と鹿尾菜の炊き込み御飯
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 (最終入店)
※12月29日～1月3日は
17:00より営業致します

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いただく
場合がございます。

※上記コース料理の内容は
2017年12月1日～2018年1月8日
までとなります。

※料金は消費税を含みます。