

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ーニ

～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

ノストラーノ
¥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～
イカのミンチラグーとルッコラの
スパゲッティーニ

～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

2019.7.1~2019.7.19

Restaurant menu

旬料 ~しゅんすい~

~前菜~

糸南瓜白和え 鮎うるか和え
鱧寿司 新生姜 枝豆
ほうずき玉子 山桃ワイン漬け 海老キャビア射込み
鮎一夜干し 星パプリカ 楓麩

~お椀~

鱧真丈
冬瓜 ミニ青梗菜 椎茸 蓴菜 柚子

~お造り~

鮪の湯洗い
鱧落とし 鮪 信州サーモン
添え野菜

~合肴~

鰻の飯蒸し
針茗荷

~焼物~

信州牛フィレ 蓼味噌焼き
鮑 谷中生姜 季節の野菜

~煮物~

石川小芋 蛸柔煮 南瓜
ベビーコーン ミニオクラ 柚子

~お食事~

玉蜀黍ご飯
香の物 止め椀

~果物~

季節の果物

深山 ~みやま~

~先附~

滝川豆腐 雲丹 蓴菜
ラディッシュ オクラ 振り柚子

~前菜~

海ぞーめん 山桃ワイン 鱧寿司
木の葉生姜 鰻八幡巻き 鬼灯玉子
子持昆布 河海老唐揚げ 青煮梅 楓麩

~お椀~

南瓜の擂り流し
白玉 ズッキーニ 星パプリカ

~お造り~

鱧落とし 鱸 鮪
添え野菜

~焼物~

アスパラ肉巻き 鮎一夜干し
針葱 サマートリュフ 三つ葉

~煮物~

蛸柔煮 小芋 南瓜
ベビーコーン 振り柚子

~お食事~

玉蜀黍ご飯
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

2019.7.1~2019.7.19

Restaurant menu

ブロー ~白樺~

~ Amuse-Bouche ~
お楽しみ一口アミューズ

~ Hors-d'œuvre ~
Gellé de Fruits de Mer et de Légumes
魚介類と夏野菜のジェリー寄せ
サラダ仕立て

~ Doujem ~
Flan de Foie Gras Sauce Truffe
フォアグラのフラン
トリュフのソース

~ Poisson ~
Sole Braisée à la Ciboulettes
舌平目のブレゼ
浅葱風味のソースで

~ Granité ~
お口直しのグラニテ

~ Viande ~
*Cœur de Filet de Bœuf au Champignons
à la Bordlaise*
国産牛のポアレ
シャンピニオンデュクセル添え
ソースボルドレーズ

~ Dessert ~
本日のお楽しみデザート

メレーズ ~落葉松~

~ Amuse-Bouche ~
お楽しみ一口アミューズ

~ Hons-d'œuvre ~
*Tartares de Daurade et Saumon des Alpes
Légumes de Eté aux Herbes*
真鯛と長野県産アルプスサーモンの
タルタル・夏の彩り
エピス風味

~ Soupe ~
Potage de Jour aux Légumes de Jardin
緑黄色野菜のポタージュ

~ Poisson ~
Escalope de Bar à la Marinière
スズキのマリニエール風

~ Granité ~
お口直しのグラニテ

~ Viande ~
*Côte de Porc "Shinano" Grillé Sauce
Caraméliser Framboise*
長野県産・科乃豚のグリエ
カラメリゼした
フランボワーズ風味のソース

~ Dessert ~
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

2019.7.20～2019.8.31

Restaurant menu

ブロー ～白樺～

～Amuse-Bouche～
お楽しみ一口アミューズ

～Hors-d'œuvre～
Gellé de Fruits de Mer et de Légumes
魚介類と夏野菜のジェリー寄せ
サラダ仕立て

～Doujem～
Flan de Foie Gras Sauce Truffe
フォアグラのフラン
トリュフのソース

～Poisson～
Sole Braisée à la Ciboulettes
舌平目のブレゼ
浅葱風味のソースで

～Granité～
お口直しのグラニテ

～Viande～
*Cœur de Filet de Bœuf au Champignons
à la Bordlaise*
国産牛のポアレ
シャンピニオンデュクセル添え
ソースボルドレーズ

～Dessert～
本日のお楽しみデザート

旬粹 ～しゅんすい～

～前菜～
糸南瓜白和え 鮎うるか和え
鱧寿司 新生姜 枝豆
ほうずき玉子 山桃ワイン漬け 海老キャビア射込み
鮎一夜干し 星パプリカ 楓麩

～お椀～
鱧真丈
冬瓜 ミニ青梗菜 椎茸 蓴菜 柚子

～お造り～
鯛の湯洗い
鱈落とし 鮪 信州サーモン
添え野菜

～合肴～
鰻の飯蒸し
針茗荷

～焼物～
信州牛フィレ 蓼味噌焼き
鮑 谷中生姜 季節の野菜

～煮物～
石川小芋 蛸柔煮 南瓜
ベビーコーン ミニオクラ 柚子

～お食事～
玉蜀黍ご飯
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