



蓼科 東急ホテル

8月 MENU

一華 ~いっか~

¥14,256

~前菜~

鱧寿司 新生姜 枝豆
鬼灯玉子 鮎うるか和え
山桃ワイン漬け 海老キャビア射込み
糸南京白和え 鮑柔肝味噌掛け
鮎一夜干し 星パプリカ 楓麩

~お椀~

鱧真丈
冬瓜 ズッキーニ 蓴菜 柚子

~お造り~

鯛の湯洗い 鱧落とし 鮪
添え野菜

~焼物~

伊佐木の蓼味噌焼き
谷中生姜 季節の野菜

~煮物~

石川小芋 蛸柔煮 南京
ベビーコーン ミニオクラ 柚子

~お食事~

鱧御飯
香の物 止め椀

~果物~

季節の果物

Nostrano ~ノストラノ~

¥11,880

~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CHEDONIAを添えて

高嶺 ~たかね~

¥10,454

~前菜~

雲丹葛豆腐 オクラ
マイクロトマト 花穂 山葵
鱈小袖寿司 海ぶどう 鮎煮浸し 枝豆
トマトチーズ射込み 楓麩
河海老唐揚げ 夏鴨チャップ煮
鱈甲生姜の松葉刺し

~お椀~

玉蜀黍の摺り流し
蓴菜 白玉

~お造り~

鱧落とし 縞鱈
鯛 鮪 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
古味酩のソース添え



蓼科 東急ホテル

深山 ～みやま～

¥8,554

～前菜～

サーモンチーズ 系南京胡麻酢和え
福味鶏 河海老唐揚げ
山桃ワイン漬け 楓麩

～お椀～

冷製野菜スープ
トマト バジル

～お造り～

鮪 煽り烏賊 鯛
添え野菜

～強肴～

太刀魚の南蛮焼き
玉葱 パプリカ セルフィーユ

～煮物～

冬瓜饅頭
南京 小芋 隠元

～お食事～

玉蜀黍御飯
香の物 止め椀

～果物～

季節の果物

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”

～主菜～

スズキのソテー 青葱のソース
生ハムで巻いた信州産豚肉のカツレツ

～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8月1日～2018年8月31日
までとなります。