



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 銀杏丸十 揚げ銀杏
慈姑煎餅 銀杏人参
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～

チョコレートフォンダン

高嶺 ～たかね～

¥10,454

※前日までの要予約

～前菜～

銀杏豆腐

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
揚げ銀杏 銀杏丸十

～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



蓼科 東急ホテル

深山 ～みやま～

¥8,554

～前菜～

銀杏豆腐 いくら
きのこ 菊菜の浸し
栗の白和え 白身魚の南蛮漬け
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
揚げ銀杏 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。



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～

帆立のテリーヌ温製と

カポナティーナ

～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～

チョコレートフォンダン

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～

オマール海老と帆立貝の

アメリカヌソース

～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



蓼科 東急ホテル

深山 ～みやま～

¥8,554

～前菜～
南京豆腐
青菜の浸し

～お造り～
鮪 鯛 煽り烏賊
添え野菜

～合肴～
白子茶碗蒸し 銀飴

～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

～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～
白身魚と野菜のクレーマとともに

～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11月1日～2018年11月30日
までとなります。



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

～プリミ～

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～)より¥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

～合肴～
白子茶碗蒸し 銀飴

～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～)より¥8,316

～前菜～
鰯のマリネ “シトラスの香り”
魚介のサラダ仕立て

～プリミ～
“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～
福味鶏
マスタードマリネのフリット
塩レモン添え

～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)
※12月29日より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～2018年12月31日
までとなります。