蓼科 東急ホテル

5月 MENU

一華　～いっか～
¥12,000

～先附～
春キャベツのムース　片栗菜の浸し
鮑　いくら　セルフィーユ

～前菜～
蛸の梅肉和え　小柱のぬた和え　粽寿司
新丸十のオレンジ煮　鰻八幡巻き
蛇籠蓮根
菖蒲百合根　新生姜　あやめ麩

～お椀～
鱧葛叩き
蓬豆腐　新蓴菜　陸鹿尾菜
梅肉　青柚子

～お造り～
鯛　中トロ　鰹
煽り烏賊　添え野菜

～焼物～
真子鰈の若狭焼き
柚餅子　竹の子味噌漬け

～煮物～
加茂茄子和蘭煮
新じゃがいも　蚕豆　引き揚げ湯葉
茗荷　木の芽

～お食事～
山菜入りおこわ
香の物　止め椀

～果物～
季節の果物

～甘味～
本日のデザート

Nostrano　～ノストラーノ～
¥10,000

～前菜～
ホワイトアスパラガスとハムと
サラミのグリーンソース
国産地鶏のフリット　白身魚のマリネ

～スープ～
冷製トマトのスープ　チーズ添え

～プリミ～
旬のイカのパスタ　大葉の香り

～魚料理～
白身魚とアスパラガスのパデッラ
サワークリーム添え

～グラニータ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
和牛ロース肉のロースト
赤ワインソース

～パン～

～デザート～
ヨーグルトのムース
カシスのシャーベット添え

高嶺　～たかね～
¥8,800

～前菜～
春キャベツのムース
海老　いくら　セルフィーユ
天豆　新生姜　ぬた和え
青菜浸し　あやめ麩

～お椀～
鯛の葛打ち　焼き茄子
新蓴菜　陸鹿尾菜　青柚子　雲丹

～お造り～
鯛　中トロ　鰹
添え野菜

～魚料理～
鯛とグリーンアスパラガスのパデッラ
２種のソース添え

～グラニータ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
イタリア産仔牛のグリル
グリーンピースとパンチェッタのソース

～お食事～
山菜御飯
香の物　止め椀

～デザート～
ココナッツのアイスクリームと
パイナップルのシャーベットの盛合わせ

蓼科 東急ホテル

深山　～みやま～
¥7,200

～前菜～
春キャベツのムース
海老　いくら　セルフィーユ
若鮎の南蛮漬け
あやめ麸　柚餅子　丸十　筍

～お造り～
鰹のたたきと信濃雪鱒
洋風野菜添え

～焼物～
加茂茄子の二色味噌田楽
蚕豆　生海胆

～煮物～
竹の子土佐煮
鯛の子時雨煮
引き揚げ湯葉　絹さや

～お食事～
山菜御飯
香の物 止め椀

～果物～
季節の果物

Contento　～コンテント～
¥6,500

～前菜～
白身魚のカルパッチョと
揚げ茄子のマリネ

～プリミ～
冷製トマトのパスタ
スープ仕立て

～主菜～
アスパラガス・蛤・白身魚の
マリナーラ風
福味鶏もも肉の
アグロ・ドルチェスタイル

※プラス1,516円で福味鶏を和牛肉に
お取替えした主菜にご変更できます。
（消費税・サービス料別）

～パン～

～デザート～
パンナコッタ　苺添え

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

※営業時間が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、
お時間を頂くことがございます。
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5月9日～2018年5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。

蓼科 東急ホテル

6月 MENU

一華　～いっか～
¥12,000

～先附～
春キャベツのムース　片栗菜の浸し
鮑　いくら　セルフィーユ

～前菜～
蛸の梅肉和え　小柱のぬた和え　粽寿司
新丸十のオレンジ煮　鰻八幡巻き
蛇籠蓮根
菖蒲百合根　新生姜　あやめ麩

～お椀～
鱧葛叩き
蓬豆腐　新蓴菜　陸鹿尾菜
梅肉　青柚子

～お造り～
鯛　中トロ　鰹
煽り烏賊　添え野菜

～焼物～
眞子鰈の若狭焼き
柚餅子　竹の子味噌漬け

～煮物～
加茂茄子和蘭煮
新じゃがいも　蚕豆　引き揚げ湯葉
茗荷　木の芽

～お食事～
山菜入りおこわ
香の物　止め椀

～果物～
季節の果物

～甘味～
本日のデザート

Nostrano　～ノストラーノ～
¥10,000

～アミューズ～
お楽しみ一口オードブル

～前菜～
海老のサラダ
ういきょう風味コンソメゼリー添え

～プリミ～
生ウニの軽いトマトクリームソースの
リングイネッテ

～魚料理～
鮎のコンフィー
パスタブリック包み

～グラニータ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
和牛肉のアロースト　赤ワインソース
グリーンオリーブ添え

～ドルチェ～
チョコレートのセミフレッド
クレーマ・ディ・マスカルポーネ添え

高嶺　～たかね～
¥8,800

～前菜～
春キャベツのムース
海老　いくら　セルフィーユ
天豆　新生姜　ぬた和え
青菜浸し　あやめ麩

～お椀～
鯛の葛打ち　焼き茄子
新蓴菜　陸鹿尾菜　青柚子　雲丹

～お造り～
鯛　中トロ　鰹
添え野菜

～魚料理～
スズキのパデッラ
蛤のクリームソース

～グラニータ～
お口直しの氷菓

～肉料理～
オーストラリア産牛フィレ肉のロースト
甲州ワインとヴィネガーの香りで

～ドルチェ～
パンナコッタと
カラメルジェラート

蓼科 東急ホテル

深山　～みやま～
¥7,200

～前菜～
春キャベツのムース
海老　いくら　セルフィーユ
若鮎の南蛮漬け
あやめ麸　柚餅子　丸十　筍

～お造り～
鰹のたたきと信濃雪鱒
洋風野菜添え

～焼物～
加茂茄子の二色味噌田楽
蚕豆　生海胆

～煮物～
竹の子土佐煮
鯛の子時雨煮
引き揚げ湯葉　絹さや

～お食事～
山菜御飯
香の物 止め椀

～果物～
季節の果物

Contento　～コンテント～
¥6,500

～前菜～
アスパラガスのミラネーゼ
パンチェッタ添え

～プリミ～
フルーツトマトの冷製カッペリーニ

～魚料理～
イサキのアロースト
黒オリーブソース

～肉料理～
信州ポークのローズマリー風味

～ドルチェ～
桃のマチェドニア
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

※営業時間が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、
お時間を頂くことがございます。
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6月1日～2018年6月30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。