



蓼科 東急ホテル レストランメニュー 7月・8月

蓼科リゾート20周年  
記念コース (ブロー)

¥12,000

～ Amuse-Bouche ～

シェフからの一皿  
夏のイメージネーション

～ Hors-d'œuvre ～

プロシュートとカロツァ  
黒胡椒の香り

～ Soupe ～

ジュンサイとオクラを添えた  
ヴィシソワーズ

～ Poisson ～

鱸の香草パン粉焼き  
ソースヴェルジュ  
夏野菜を添えて

～ Granité ～

本日のお口直しのグラニテ

～ Viande ～

信州プレミアム牛ロティ  
磯香る雲丹ソース

～ Pain ～

パン

～ Dessert ～

本日のお楽しみデザート



蓼科リゾート20周年  
記念コース (旬粋)

¥12,000

～ 食前酒 ～

梅酒

～ 前菜 ～

水雲酢 落とし芋 針生姜  
蓮芋 海老 パプリカ 黄味酢 セルフィーユ  
穴子小袖寿司 小芋田楽 海老玉蜀黍団子  
太刀魚若狭焼 山桃 酢取茗荷

～ 吸物 ～

色紙冬瓜 焼湯葉  
茄子麩 順才 青味 柚子

～ お造り ～

鱧湯引き みなみ鮪 煽り烏賊  
あしらい色々

～ 煮物替り ～

糸瓜 蛸磯部揚げ 長芋羹 鮑酒蒸し  
雲丹 叩きオクラ マイクロトマト  
柚子胡椒

※全体写真の煮物につきましては、  
3名様の写真となります。  
ご提供の際は、1人1つ【器1つ】  
での提供となります。

～ 焼物 ～

鱸蓼酢焼き 新生姜  
酢橘 野菜煎餅

～ お食事 ～

白御飯 香の物 赤出汁

～ 水菓子 ～

本日の水菓子



レストランメニュー 7月

メレーズ (洋食)

¥7,150

～ Hors-d'œuvre ～

長野県産信州サーモンのコンフィと  
野菜のマリネ ギリシャ風

～ Soupe ～

温かいモロヘイヤのスープ

～ Poisson ～

伊佐木のポアレ  
シードルクリームソース

～ Viande ～

牛フィレ肉のポアレ  
カフェドパリ

～ Pain ～

パン

～ Dessert ～

本日のお楽しみデザート



深山 (和食)

¥7,150

～ 食前酒 ～

梅酒

～ 前菜 ～

法蓮草浸し 榎木 糸雲丹  
焼茄子酢浸し 順才 彩野菜  
穴子小袖寿司 鰻ざく

～ 吸物 ～

玉蜀黍摺り流し 冬瓜  
タピオカ 丘鹿尾菜 胡椒

～ お造り ～

鱸洗い 鮪 煽り烏賊  
あしらい色々

～ 煮物 ～

小芋 蛸柔らか煮 南瓜  
青味 芥子

～ 焼き物 ～

鮎の塩焼き 蓼酢 レモン  
はじかみ 野菜煎餅

～ お食事 ～

白御飯 香の物 赤出汁

～ 水菓子 ～

本日の水菓子



《営業時間》

17:00 / 17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:30

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。

※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、コース料理を一部変更させていただく場合がございます。

※お子様メニューは小学生以下の方に限らせていただきます。

※室内用スリッパ・パジャマでの御来店をは御遠慮頂いております。

※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。

※上記コース料理の提供期間

①蓼科東急リゾート20周年記念コース (和食・洋食) 7月1日～8月31日

②メレーズ 深山 7月1日～7月31日

※写真はイメージです。

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 TEL 0266-69-3109

