



TAKE OUT メニュー

和牛ロース肉のステーキと温野菜のホテルカレー

¥2,900



自家製ビーフハンバーグとバターライス

¥2,600



パルマ産生ハムと彩りサラダ

¥2,200



チーズヴァリエと彩りサラダ

¥2,200



サンドウィッチ&サラダ&スープ

※スープは日替わりです

¥1,500



※4月1日からのテイクアウト販売開始となります。予約は承ります。
 ※ご予約は前日17:00までとなっております
 ※受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン前にて行っております
 ※サンドウィッチ 朝7:00~ ※丼物・サラダ物17:30~ お渡し致します。
 ※アレルギー、ご連泊の対応は致し兼ねます
 ※仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます
 ※直射日光及び高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がり下さい
 ※画像はイメージです

右側のQRコードから
ご予約サイトをご参照頂けます。



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 TEL0266-69-3109





蓼科 東急ホテル

お子様プレート ¥2,640

ドリンク

ポタージュスープ プチサラダ

～メインプレート～

ミニオムライス

エビフライ 鶏唐揚げ

ミニハンバーグ ポテトフライ

デザート

※4～6歳向け

お子様コース ¥4,180

冷製オードブル
サラダ添え

ポタージュスープ

本日のパスタ

牛肉のステーキ
温野菜添え

パン

※小学生向けコース仕立て
不変シラダ

お子様御膳 ¥4,180

ドリンク

唐揚げ ポテト

ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し

御造り 天麩羅
小うどん オレンジ

※小学生向け御膳
ドリンク付

※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

2022.4.1～2022.6.30

～単品料理～ à la carte

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
信州サーモンのカルパッチョ 彩りサラダ仕立て	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
フォアグラのポワレと海老の セモリナ揚げ 燻製バルサミソースで	¥2,800	出汁巻玉子	¥1,450
セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風味で	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
ポタージュ サンジェルマン カプチーノ仕立て	¥1,500	ご飯セット	¥790
長野県産虹鱈のパネ 澄ましバター焼き クレソンのソースで	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
真鯛のポワレ 名残桜の香り ホタテのグリエを添えて	¥3,000	本日のフルーツ	¥1,940
牛フィレ肉の香草バター焼き 野菜と一緒に	¥3,500	パン二種	¥400
信州プレミアム牛フィレ肉のロテ フルーツマトと茸のグラチネ	4月1日から 4月30日まで ¥4,500		
ポルト酒ソースで			
信州プレミアム牛フィレ肉のロテ シェフのお気に入り	5月1日から 6月30日まで ¥4,500		

DINNER 《要予約》

17：00～19：30（最終入場）

※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。

※4月29日～5月5日の期間につきましては、
アラカルトのみのご予約・利用はお断りさせて頂いております。
円滑な料理提供のご協力をお願い致します。
※コース料理をご予約され、お席にでのご注文は承っております。