

<p><u>蓼科 (和洋折衷) 1/9~3/31</u> <u>¥13,200</u></p>	<p><u>深山 (和食) 1/9~3/31</u> <u>¥7,700</u></p>	<p><u>メレーズ (洋食) 1/9~3/31</u> <u>¥7,700</u></p>	<p><u>~お子様向け各料理~</u></p>
<p>~前菜~ 海鼠ポン酢 霽和え 柚子 鯛梅煮 湯葉 いくら 割り醤油 山葵 穴子小袖寿司</p> <p>~お椀~ 帆立真丈 舞茸素揚げ 梅麩 青味 柚子</p> <p>~お造り~ 鮪 信州サーモン 煽り烏賊 あしらい</p> <p>~魚料理~ マトウ鯛のポワレと 鮫鱈のフリット エスカルゴバター風味 レモン添え</p> <p>~グラニテ~ 本日のグラニテ</p> <p>~肉料理~ 和牛フィレ肉のグリエ マルサラソース 彩りサラダを添えて</p> <p>~本日のデザート~ 本日デザート</p>	<p>~前菜~ 海鼠ポン酢 霽和え 柚子 鯛梅煮 湯葉 いくら 割り醤油 山葵 穴子小袖寿司</p> <p>~お椀~ 帆立真丈 舞茸素揚げ 梅麩 青味 柚子</p> <p>~お造り~ 鮪 信州サーモン 煽り烏賊 あしらい</p> <p>~煮物~ 聖護院大根 鰯照り焼き 水菜 パプリカ 山椒</p> <p>~鍋物~ 海鮮寄せ鍋 海老 帆立 鱈 豆腐 鍋野菜色々 柚子胡椒</p> <p>~食事~ 白御飯 香の物 赤出汁</p> <p>~水菓子~ 本日の水菓子</p>	<p>~Hors-d'œuvre~ 信州サーモンのマリネ レモン風味のソースで</p> <p>~Soupe~ 野菜たっぷりのボルシチ</p> <p>~Poisson~ 真鯛のプレゼ ココナッツのクリームソース 野菜を添えて</p> <p>~Viande~ 福味鶏コンフィ・ソテー セーブ草のソース 茸と一緒に</p> <p><u>料金差額+¥1,500 (税込)</u> 料乃豚から和牛を使用した 肉料理に変更できます。 詳細はスタッフにお尋ね下さい。</p> <p>~Dessert~ 本日のデザート</p>	<p>~お子様洋食コース~ ¥4,500 各ミニドリンク付き ・オードブル盛り合わせ ・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 ・本日のデザート</p> <p>~お子様御膳 (和) ~ ¥4,500 各ミニドリンク付き 唐揚げ ポテト ハンバーグ 鉄火巻き お造り 天麩羅 茶碗蒸し 小うどん 生野菜 オレンジ</p> <p>~お子様プレート(洋) ~ ¥2,800 各ミニドリンク付き スープ パン メインプレート ミニオムライス エビフライ 唐揚げ ミニハンバーグ ポテト 本日のデザート</p>

・営業時間 17:30/18:00/19:15
スタート時間を設けさせていただいております。詳細はお問い合わせください。
・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
・アレルギーお持ちのお客様につきましては、スタッフにお伝え下さい。
・お食事を同じコースにて連食される方につきましては、
内容を変更してご用意しております。内容は当日のお任せメニューです。

☆お子様洋食コース・お子様御膳につきましては
小学校高学年位の方をおすすめしております。

☆お子様プレートにつきましては、
小学校低学年位の方をおすすめしております。

☆別途お子様用アラカルトメニューがございます。