

# レストランメニュー 1月7日～3月31日

## 蓼科 (和洋折衷)

¥12,000

### ～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢  
九条葱と烏賊酢味噌がけ  
鰻棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

### ～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち  
こぼれ梅 柚子

### ～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

### ～魚料理～

真鯛のポアレと  
オマールテールのロティ  
ソース クレームド・オマール

### ～グラニテ～

本日のグラニテ

### ～肉料理～

和牛フィレ肉のロティ  
茸とマデラソース  
彩りサラダ添え

### ～デザート～

本日のデザート



## 深山 (和食)

¥7,700

### ～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢  
九条葱と烏賊酢味噌掛け  
鰻棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

### ～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち  
こぼれ梅 柚子

### ～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

### ～揚げ物～

鯖と豆腐の南蛮揚げ 舞茸 椎茸  
甘酢餡 大根おろし 葱

### ～煮物 (鍋物)～

鰯しゃぶ 水菜 豆腐 九条葱  
葛切り しゃぶ餅 椎茸  
ポン酢 薬味

### ～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

### ～水菓子～

本日の水菓子



## メレーズ (洋食)

¥7,700

### ～Hors-d'œuvre～

魚介類のサラダ仕立て  
イチゴのソースで

### ～Soupe～

緑黄色野菜のポタージュ

### ～Poisson～

長野県産・岩魚のポワレ  
ビーツのおろしソース 和風仕立て

### ～Viande～

仔羊のポアレ ローズマリーの香り  
ニンニク風味のソースで

### ～Pain～

パン

### ～Dessert～

本日のお楽しみデザート



お子様御膳 ¥4,500 小学生向け

ドリンク  
唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 温野菜  
  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
御造り 天麩羅  
  
小うどん オレンジ

お子様コース ¥4,500 小学生向け

ドリンク  
ポタージュスープ  
冷製オードブル  
サラダ添え  
本日のパスタ  
牛肉のステーキ  
温野菜添え  
パン  
デザート

お子様プレート ¥2,800 4～6歳向け

ドリンク  
ポタージュスープ フチサラダ  
  
～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  
ポテトフライ  
パン

【営業時間】 17:30/18:00/19:15

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

### ・ご案内・

※夕食の営業時間につきましては、変更となる場合がございます。詳細はお問い合わせください。  
※夕食の当日新規は夕方17:00までの御案内となります。席には限りがございます。  
早めのご予約をおすすめいたします。

※別途大人・お子様アラカルトメニューのご用意がございます。詳細はスタッフにお伺い下さい。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。  
※室内用スリッパ・パジャマの御入店はお断りさせて頂いております。  
※上記コース料理につきましては、1/7～3/31までの提供となります。  
※アレルギーをお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお知らせ頂きますようお願い致します。  
※写真はイメージです。