

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。