

# Breakfast

OPEN : 7:00~9:30 (最終入場)  
10:00 (Close)

和朝食・洋朝食と共に  
地元食材に拘ったサラダバーを  
ご用意しております  
和食 洋食、どちらをお選び頂いても  
ご利用頂けます

信州産を取り入れた拘りの生野菜  
ハケ岳ヨーグルト  
季節のフルーツ  
お飲み物

～小学生以下のお子様向け～  
お子様和膳・お子様プレート  
各¥1,100  
料金は消費税を含みます

※詳しくはスタッフにお申し付けください

## 和朝食

¥ 2,640

Japanese Style

本日の焼き魚

温泉玉子

煮物

小鉢3種

豆腐料理

白飯 又は 粥

香の物 味噌汁



## 洋朝食

¥ 2,640

Western Style

本日の玉子料理

野沢菜ソーセージ

ベーコン

ハム

温野菜

本日のスープ パン



※アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付け下さい

※写真はイメージです

(食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます)

※料金は全て消費税を含みます

※室内用スリッパ、浴衣 (パジャマ) での御来店は御遠慮頂いております

# TAKE OUT メニュー

## 朝食サンドウィッチ

¥1,500



サンドウィッチ・スープ・サラダの  
ご用意となっております。

お持ち頂いたらお部屋でゆっくり、

天気の良い日には

一歩外に出てピクニック

気分も味わっていただけます。

シーツの貸し出しも行っておりますので

お気軽にお申し付けください。

## 夕食大人弁当

¥5,000



気兼ねなくお部屋でゆっくりと

過ごされたい方に、お部屋食として、

通常のレストランとは一味違う

フリースタイルのお食事をして頂けます。

和牛を使用した少し贅沢なお弁当です。

## 夕食子供弁当

¥1,500



お子様に人気のおかずをこのひと箱に  
ご用意致しました。

お子様にもご満足頂けると思います。

この一つでお子様ならお腹いっぱい!

是非ご賞味ください。

※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

※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



蓼科 東急ホテル

2021.4.1~2021.6.30

## Restaurant menu

### 40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~  
大岩魚のバルマンティエ風  
瞬間燻製仕立て

~ Hors-d'œuvre ~

福味鶏の黒胡椒焼き  
アスパラガス添え  
三種のフロマージュソース

~ Soupe ~

新ジャガイモのポタージュ  
科乃豚のコンフィ添え  
ローズマリーの香り

~ Poisson ~

真鯛のズッキーニ巻き  
汐雲丹のセック添え

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

和牛ロース肉のグリエ  
彩り野菜添え  
野沢菜とアンチョビのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### ナチュール

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

春の小さなオードブル盛り合わせ

~ Soupe ~

クレソンのポタージュ

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

長野県産信州サーモンの味噌柚庵焼き  
シードルクリームソース

又は

~ Viande ~

科乃豚ロース肉のソテー  
カラメリゼ・フランボワーズのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

2021.4.1～2021.6.30

## Restaurant menu

### 蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡  
鯛小袖寿司 厚焼き玉子  
百合根団子 諸胡瓜  
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈  
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

～お魚料理～

真鯛のズッキーニ巻き  
汐雲丹のセック添え

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

和牛ロース肉のグリエ  
彩り野菜添え  
野沢菜とアンチョビのソース

～パン～

本日のパン

～デザート～

本日のお楽しみデザート

### 深山 (和食)

¥7,150

～前菜～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡  
鯛小袖寿司 厚焼き玉子  
百合根団子 諸胡瓜  
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈  
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

～煮物替り～

鯛と山菜鍋  
鯛 水菜 豆腐 筍  
独活 蕨 木の芽

～お食事～

筍御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子



## 蓼科 東急ホテル

2021.4.1～2021.6.30

### ～単品料理～ à la carte

#### 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

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

※小学生向けコース仕立て  
ドリンク付

#### お子様御膳 ¥4,180

小鉢 お造り

茶碗蒸し

和牛ステーキ 春巻き

チキンナゲット ウィンナー

サラダ オレンジ

白御飯

※小学生向け御膳  
ドリンク付

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
春の小さなオードブル盛り合わせ	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
福味鶏の黒胡椒焼き アスパラガス添え	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
三種のフロマージュソース	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
新じゃがいものポタージュ		ご飯セット	¥790
科乃豚のコンフィ添え ローズマリーの香り	¥1,210		
クレソンのポタージュ	¥1,100	本日のデザート	¥1,940
真鯛のズッキーニ巻き		本日のフルーツ	¥1,940
汐雲丹のセック添え	¥2,200		
長野県産信州サーモンの味噌袖庵焼き			
シードルクリームソース	¥2,200		
科乃豚ロース肉のソテー			
カラメリゼ・フランボワーズソース	¥3,410		
和牛ロース肉のグリエ			
彩り野菜添え 野沢菜とアンチョビのソース	¥4,290		
パン2種	¥480		

#### DINNER 《要予約》

17:00～19:30 (最終入場)

※営業時間が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。

※コース料理の内容は2021年4月1日～2021年6月30日までとなります。

※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

2021.7.1~2021.7.31

## Restaurant menu

### 40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

信州サーモンのムースと  
スモークサーモンのコンポジション

~ Hors-d'œuvre ~

帆立貝とツブ貝の瞬間グリル  
彩り二種のパプリカソース

~ Soupe ~

焼き茄子の冷製スープ  
コンソメジュレと雲丹を添えて

~ Poisson ~

鱸のポワレと玉蜀黍・海老のガレット  
焦し醤油のクリームソース

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ  
彩り野菜と生黒胡椒を添えて

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### ナチュール

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

小海老と帆立貝のガレット  
柑橘系のバターソースで

~ Soupe ~

冷たい白桃のスープ

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

長野県産信州サーモンの軽いスモーク  
ペルノ酒風味のソース

又は

~ Viande ~

仔牛ロース肉のポワレ  
グリーンマスタードソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

2021.7.1~2021.7.31

# Restaurant menu

## 旬粋

¥11,000

### ～前菜～

金時草浸し 糸花 海老黄身寿司  
枝豆腐 とび子 セルフィーユ 山葵  
サーモンチーズ 枝豆

### ～吸物～

鱧葛打ち  
順才 青味 柚子

### ～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン 牡丹海老  
あしらい

### ～煮物～

小芋 蛸 南瓜  
青味 芥子

### ～焼き物～

蓼科牛 卸しボン酢 クレソン  
添え野菜

### ～酢の物～

帆立焼霜 若芽 胡瓜 茗荷  
生姜酢

### ～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

### ～水菓子～

本日の水菓子

## 深山

¥7,150

### ～前菜～

小松菜煮浸し 峰岡豆腐  
穴子棒寿司 サーモンチーズ  
枝豆

### ～吸物～

鱧真丈  
順才 青味 柚子

### ～お造り～

鯛野菜巻き  
人参と芥子酢味噌  
あしらい

### ～煮物～

南瓜万頭  
銀餡 山葵

### ～焼き物～

牛肉炙り焼き  
添え野菜

### ～お食事～

白御飯 香の物 赤出汁

### ～水菓子～

本日の水菓子

2021.8.1~2021.8.31  
Restaurant menu

## 40周年記念コース (洋食)

¥11,000

### ~ Amuse-Bouche ~

信州サーモンのムースと  
スモークサーモンのコンポジション

### ~ Hors-d'œuvre ~

帆立貝とツブ貝の瞬間グリル  
彩り二種のパプリカソース

### ~ Soupe ~

焼き茄子の冷製スープ  
コンソメジュレと雲丹を添えて

### ~ Poisson ~

鱸のポワレと玉蜀黍・海老のガレット  
焦し醤油のクリームソース

### ~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

### ~ Viande ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ  
彩り野菜と生黒胡椒を添えて

### ~ Pain ~

パン

### ~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

## 旬粋 (和食)

¥11,000

### ~ 前菜 ~

金時草浸し 糸花 海老黄身寿司  
枝豆腐 とび子 セルフィーユ 山葵  
サーモンチーズ 枝豆

### ~ 吸物 ~

鱧葛打ち  
順才 青味 柚子

### ~ お造り ~

鯛 鮪 信州サーモン 牡丹海老  
あしらい

### ~ 煮物 ~

小芋 蛸 南瓜  
青味 芥子

### ~ 焼き物 ~

蓼科牛 卸しポン酢 クレソン  
添え野菜

### ~ 酢の物 ~

帆立焼霜 若芽 胡瓜 茗荷  
生姜酢

### ~ お食事 ~

白御飯 赤出汁 香の物

### ~ 水菓子 ~

本日の水菓子



## 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

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

※小学生向けコース仕立て

ドリンク付

### お子様御膳 ¥4,180

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

## ～単品料理～ à la carte

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
小海老と帆立貝のガレット	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
柑橘系のバターソースで			
帆立貝とツブ貝の瞬間グリル		出汁巻玉子	¥1,450
彩り二種のパブリカソース	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
焼き茄子の冷製スープ		ご飯セット	¥790
コンソメジュレと雲丹を添えて	¥1,210		
冷たい白桃のスープ	¥1,100	本日のデザート	¥1,940
鱈のポワレと玉蜀黍・海老のガレット		本日のフルーツ	¥1,940
焦し醤油のクリームソース	¥2,200		
長野県産信州サーモンの軽いスモーク			
ベルノ酒風味のソース	¥2,200		
仔牛ロース肉のポワレ			
グリーンマスタードソース	¥3,410		
信州プレミアム牛フィレ肉のロティ			
彩り野菜と生黒胡椒を添えて	¥4,290		
パン2種	¥480		

### DINNER 《要予約》

17:00～19:30 (最終入場)

※営業時間が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。

※コース料理の内容は2021年7月1日～2021年8月31日までとなります。

※8月はア・ラ・カルトのみのご利用はお断りさせていただきます。