



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

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

¥2,200

本日のフルーツ

¥1,940

汐雲丹のセック添え

長野県産信州サーモンの味噌袖庵焼き

¥2,200

シードルクリームソース

科乃豚ロース肉のソテー

¥3,410

カラメリゼ・フランボワーズソース

和牛ロース肉のグリエ

¥4,290

彩り野菜添え 野沢菜とアンチョビのソース

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。