

◆お子様コース・プレート◆

お子様御膳 ¥4,500

ジュース
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

※小学生向け和食御膳

お子様コース ¥4,500

ジュース
冷製オードブル
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
パン
デザート

※小学生向けコース仕立て

お子様プレート ¥2,800

ジュース
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
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

お子様用メニュー



◆お子様食事アラカルト◆

ポテトフライ ¥450

本日のスープとサラダ ¥700

エビフライと唐揚げ ¥1,000

本日のハンバーグ ¥1,100

牛肉のステーキ ¥1,900

アイスクリーム ¥500

◆お子様ドリンク◆

グレープフルーツジュース ¥600

コカ・コーラ ¥700

ジンジャーエール ¥700

ミルク ¥600

やさいジュース ¥600

リンゴジュース ¥600

オレンジジュース ¥600

※お子様プレート お子様コース お子様膳
につきましては要予約となります。

お子様プレート ¥2,800

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 ¥4,500

ドリンク 冷製オードブル サラダ添え

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

パン

デザート

※小学生向けコース仕立て

お子様御膳 ¥4,500

ドリンク 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

※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

※お子様コース・子膳につきましては、予約制でございます。

～単品料理～ à la carte



蓼科 東急ホテル

2023.4.1～2023.6.30

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
信州サーモンと真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
鮑の柔らか蒸しと帆立貝柱のグリル ヴァンプランソース・カレー風味	¥2,000	出汁巻玉子	¥1,450
ポタージュ ソルフェリーノ	¥1,000	野沢菜の漬物	¥1,220
キャベツとジャガイモのポタージュ	¥1,000	ご飯セット	¥790
オリーブバターで焼き上げた大岩魚と オマールテールのポワレ	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
メバルのアクアパッツア 和風仕立て	¥2,500	本日のフルーツ	¥1,940
		パン二種	¥490
信州福味鶏もも肉のコンフィ 赤ワインソース	¥2,500	信州プレミアム牛のロティ 温レタスの軽いプレゼ ポルトソース・トリュフ風味	¥4,500

営業時間 17:00/17:30/18:00/19:15/19:30 ※提供期間4/1～6/30

※GW期間中、アラカルトのみのご予約はお断りさせていただいております。予めご了承ください。

※別途お子様専用アラカルトメニューがございます。

※営業時間が異なる場合がございます。詳細はお問い合わせください

※お席についてからのご注文は、お時間を頂いております。

※食材の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。

お子様プレート ¥2,800

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 ¥4,500

ドリンク 冷製オードブル サラダ添え

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

パン

デザート

※小学生向けコース仕立て

お子様御膳 ¥4,500

ドリンク 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

※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

※お子様コース・子膳につきましては、予約制でございます。

～単品料理～ à la carte

2023.7.1～2023.8.31



蓼科 東急ホテル

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
信州サーモンと虹鱒のカダイフ包み揚げ 胡瓜のクリームソース	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
帆立貝柱海老のフリット フリルレタス添え	¥2,000	出汁巻玉子	¥1,450
白玉入り冷製南瓜のスープ	¥800	野沢菜の漬物	¥1,220
パプリカの冷製スープ	¥800	ご飯セット	¥790
鱈とムール貝のマリニエール風 フルーツトマトを添えて	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
太刀魚のグリルと鮑 トマトとバジル風味のヴァンプランソース	¥2,500	本日のフルーツ	¥1,940
牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーが入った エストラゴン風味のソース	¥2,500	パン二種	¥490
		和牛フィレ肉のロティと 彩夏野菜添え 野沢菜とアンチョビソース	¥4,500

営業時間 17:00/17:30/18:00/19:15/19:45 ※提供期間7/1～8/31

※お盆期間中、アラカルトのみのご予約はお断りさせていただいております。予めご了承ください。

※別途お子様専用アラカルトメニューがございます。

※営業時間が異なる場合がございます。詳細はお問い合わせください

※お席についてからのご注文は、お時間を頂いております。

※食材の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。