



蓼科 東急ホテル

# レストランメニュー 9・10月

## 松茸会席

※3日前要予約

※9/1～9/30 ￥16,500

※10/1～10/31 ￥18,000

～食前酒・前菜～

梅酒

秋刀魚辛煮 松茸土佐煮  
木の芽 菊菜浸し 松茸 糸雲丹  
銀杏豆腐 松茸 いくらセルフィーユ

～吸物～

松茸土瓶蒸し 鱧 鶏  
海老 銀杏 三つ葉 酢橘

～お造り～

鯛薄造り みなみ鮪  
ホタテ あしらひ

～合肴～

松茸ときの子の酒蒸し  
蓼科牛と赤ワインのソース  
パプリカ スナップエンドウ クレソン

～鍋物～

松茸のしゃぶしゃぶ 鱧  
信州サーモン  
しゃぶ野菜 ポン酢

～揚げ物～

松茸と季節の天婦羅

～お食事～

松茸御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子



## 蓼科リゾート20周年

### 記念コース 蓼科

¥12,000

～食前酒・前菜～

梅酒

金時草と菊菜の浸し 焼き茸  
糸雲丹 銀杏豆腐 いくら 柚子  
秋刀魚辛煮 サーモン小袖寿司

丸十煎餅  
栗渋皮煮 南瓜カステラ

～吸い物～

鱧真丈 冬瓜 松茸  
紅葉麩 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪  
帆立 煽り鳥賊  
あしらひ

～お魚料理～

鱧付き甘鯛のポアレと  
秋茄子のカネロニ見立て

～グラニテ～

本日グラニテ

～お肉料理～

信州牛のロティ  
味噌風味のフォン・ド・ヴォー

～デザート～

本日のデザート



## 蓼科リゾート20周年

### 記念コース ブロー

¥12,000

～Amuse-Bouche～

シェフからの一皿  
秋のイメージーション

～Hors-d'œuvre～

信州サーモンロティ・プラタ包み  
エスカルゴバターの香り

～Soupe～

サルシフィー【西洋ごぼう】  
のクリームスープ

～Poisson～

鱧付き甘鯛のポアレと  
秋茄子のカネロニ見立て

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Viande～

信州牛のロティ  
味噌風味のフォン・ド・ヴォー

～Pain～

パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



メレーズ (洋食)  
※9/1～9/30 ￥7,150  
※10/1～10/31 ￥7,700

～Hors-d'œuvre～

キノコと真鯛のマリネ  
サラダ仕立て

～Soupe～

白インゲンと野菜のスープ  
ピストー風味

～Poisson～

カンパチのロースト奉書包み焼き  
塩麩のソースを添えて

～Viande～

科乃豚のグリエ  
ビガラードソースで

～Pain～

パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



深山 (和食)  
※9/1～9/30 ￥7,150  
※10/1～10/31 ￥7,700

～食前酒・前菜～

梅酒

金時草と菊菜の浸し  
焼き茸 糸雲丹  
銀杏豆腐 いくら 柚子  
秋刀魚辛煮  
サーモン小袖寿司 丸十煎餅  
栗渋皮煮 南瓜カステラ

～吸い物～

鱧真丈 冬瓜 松茸  
紅葉麩 柚子

～お造り～

信州サーモン 鯛 煽り鳥賊  
あしらひ

～合肴～

松茸茶碗蒸し

～焼き物～

和風ローストビーフ 焼き茸  
添え野菜色々  
山葵ドレッシング

～お食事～

木の子御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子



《営業時間》  
17:00/17:30/18:00/19:15/19:30

・ご案内・  
原材料の価格高騰により、  
現在の価格を維持するのが大変困難となっております。  
つきましては、2022年10月1日より一部コース料理の  
料金改定を行わせていただきました。  
ご理解と、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。  
※早めご予約をおすすめ致します。  
※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、コース料理を一部変更させていただく場合がございます。  
※室内用スリッパ・バジャマでの御来店を御遠慮頂いております。  
※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。  
※上記コース料理の提供期間は9/1～10/31までの提供期間となります。  
※松茸会席のご予約は、当日利用3日前までの要予約制となります。  
※写真はイメージです。

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

