



蓼科 東急ホテル



・営業時間 17:00/17:30/18:00/19:15/19:30
スタート時間を設けさせていただいてます。詳細はお問い合わせください。
・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
・アレルギーをお持ちのお客様につきましては、スタッフにお伝え下さい。
・お食事を同じコースにて連食される方につきましては、
内容を変更してご用意しております。内容は当日のお任せメニューです。

旬粋 (和食)
11/1～1/8 ¥13,200
※1/1～3まで”寿会席”

～前菜～
子持ち昆布 柚子
ホヤこのわたと長芋 小袖寿司
海老キャビア 唐墨大根
菊花蕪 花豆
～お椀～
胡麻豆腐 白身魚
蟹の擦り流し 白髪葱 生姜
～お造り～
鮪 信州サーモン
帆立 牡丹海老 あしらい
～煮物～
金目鯛 海老芋の揚げ出し
舞茸 青東 薬味
～酢の物～
蟹 若芽 胡瓜 ラレシ
生姜酢 セルフィーユ
～焼き物～
信州牛ステーキ
添え野菜 雲ポン酢
～食事・水菓子～
白御飯 香の物 赤出汁
本日の水菓子



ブロー (洋食)
11/1～1/8 ¥13,200
12/8～12/25まで”ノエル”

～Amuse-Bouche～
シェフからの一皿
冬のイマジネーション
～Hors-d'œuvre～
燻製合鴨と大根のコンソメ煮
柚子の香り
～Soupe～
白インゲン豆とトマトのポタージュ
バルミジャーノのクロッカント添え
～Poisson～
※魚料理提供期間が異なります。
11/1～12/3
①サン・ピエールのポワレと
香草風味
オニテナガエビを添えて
12/8～1/8
②オマール海老のポアレと
帆立貝柱のグリエ
ラズベリーヴィネガー風味
～Granitée & Viande～
和牛フィレ肉のロティ
トリュフソース 彩野菜を添えて
～Dessert～
本日のデザート



深山 (和食)
11/1～12/28 ¥7,700

～前菜～
水菜と壬生菜の浸し 榎木 糸雲丹
合鴨ロース 小袖寿司
北寄貝 若芽 胡瓜 生姜酢
～お椀～
胡麻豆腐 海老葛打ち
青味 柚子
～お造り～
鰯 信州サーモン
鮪 あしらい
～煮物～
海老芋 白身魚酒蒸し 木の子餡
湯葉 薬味
～焼物～
鮫鯨の唐揚げ 舞茸 青唐
鰻肝ポン酢 山椒塩 レモン
～食事・水菓子～
白御飯 香の物 赤出汁
本日の水菓子



メレーズ (洋食)
11/1～12/28 ¥7,700

～Hors-d'œuvre～
水蛸のカルパッチョ
彩野菜・コチュジャンソース
～Soupe～
ミネストローネ
～Poisson～
信州サーモンの西京漬け
海藻の入った
ブルブランソースで
～Viande～
長野県産・科乃豚
バラ肉のコンフィ・グリエ
カラメリゼした
フランボワーズソースで
料金差額+¥1,500 (税込)
科乃豚から和牛を使用した
肉料理に変更できます。
詳細はスタッフにお尋ね下さい。
～Dessert～
本日のデザート

