

レストランメニュー 1月7日～3月31日

蓼科（和洋折衷）

¥12,000

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌がけ
穴子棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～魚料理～

真鯛のポアレと
オマールテールのロティ
ソース クレームド・オマール

～グラニテ～

本日のグラニテ

～肉料理～

和牛フィレ肉のロティ
茸とマデラソース
彩りサラダ添え

～デザート～

本日のデザート



深山（和食）

¥7,700

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌掛け
穴子棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～揚げ物～

鰯と豆腐の南蛮揚げ 舞茸 椎茸
甘酢飴 大根おろし 葱

～煮物（鍋物）～

鰯しゃぶ 水菜 豆腐 九条葱
葛切り しゃぶ餅 椎茸
ポン酢 薬味

※3月10日より鯛しゃぶに変更となります。

～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子



メレーズ（洋食）

¥7,700

～ Hors-d'œuvre ～

魚介類のサラダ仕立て
イチゴのソースで

～ Soupe ～

緑黄色野菜のポタージュ

～ Poisson ～

長野県産・岩魚のポワレ
ビーツのおろしソース 和風仕立て

～ Viande ～

仔羊のポアレ ローズマリーの香り
ニンニク風味のソースで

～ Pain ～

パン

～ Dessert ～

本日のお楽しみデザート



お子様御膳 ¥4,500 小学生向け

ドリンク
唐揚げ ポテト
ハンバーグ 温野菜

鉄火巻き 茶碗蒸し
御造り 天麩羅

小うどん オレンジ

お子様コース ¥4,500 小学生向け

ドリンク
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

お子様プレート ¥2,800 4～6歳向け

ドリンク
ポタージュスープ ブチサラダ

～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
パン

ご予約・お問合せは ☎391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

【営業時間】 17：30/18：00/19：15

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

・ご案内・

※夕食の営業時間につきましては、変更となる場合がございます。詳細はお問い合わせください。

※夕食の当日新規は夕方17：00までの御案内となります。席には限りがございます。

早めのご予約をおすすめいたします。

※別途大人・お子様アラカルトメニューのご用意がございます。詳細はスタッフにお伺い下さい。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

※室内用スリッパ・パジャマの御入店はお断りさせて頂いております。

※上記コース料理につきましては、1/7～3/31までの提供となります。

※アレルギーをお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお知らせ頂きますようお願い致します。

※写真はイメージです。

山菜会席（和食）

¥13,200

※3日前要予約
提供期間4/15～5/7

～前菜～

筍 烏賊 木の芽和え
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
穴子小袖寿司 春の菜浸し 糸雲丹

～お椀～

蛤土瓶蒸し 菜花 筍 若布
舞茸 独活 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
蛸烏賊酢味噌 あしらひ

～煮物～

筍飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

～焼物～

陶板焼き 海老 蛸 帆立 酒盗焼
春野菜色々

～揚げ物～

山菜天麩羅 薬味 天出汁

～食事・水菓子～
白御飯 蛸赤出汁 香の物
本日の水菓子



レストランメニュー ブロー（洋食）

¥13,200

～Amuse-Bouche～

軽い燻製風味の信州サーモン
タルタル キャビアを添えて

～Hors-d'œuvre～

鮑の柔らか蒸しと帆立貝柱のグリル
ヴァンブランソース・カレー風味

～Soupe～

キャベツとジャガイモのポタージュ

～Poisson～

オリーブバターで焼き上げた大岩魚と
オマールテールのロティ

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Viande～

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

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



4月1日～5月7日 メレーズ（洋食）

¥7,700

※4/27～5/7期間対象外

～Hors-d'œuvre～

信州サーモンと

真鯛のカルパッチョ

サラダ仕立て

～Soupe～

ムール貝のクリームスープ

～Poisson～

メバルのアクアパッツア
和風仕立て

～Viande～

信州福味鶏もも肉のコンフィ

赤ワインソース

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



深山（和食）

¥7,700

～前菜～

筍 烏賊 木の芽和え 春の菜浸し
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ

～お椀～

桜海老真丈 筍 若布 青味 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン あしらひ

～煮物～

筍飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

～揚げ物～

筍餅あられ揚げ 白魚と菜花湯葉揚げ
春野菜二種 塩添え

～食事・水菓子～



営業時間 《17:00/17:30/18:00/19:15/19:30》

※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。

※山菜会席のみ期間限定提供となり、3日前要予約となります。

※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。別メニューをご覧ください。
※別途アラカルト・お子様料理ございます。別メニューをご覧ください。
※室内用スリッパ・パジャマでの御来店は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。
※上記コース料理の内容は一部除き
2023年4月1日～2023年6月30日までとなります。

