

2020.9.1~2020.9.30

# Restaurant menu

## ブロー

¥11,000

~ Hors-d'œuvre ~

*Oreille de Mer aux Légumes en Salada et Foie Gras*

あわびのスライスと夏野菜  
フォアグラのソテー添え

~ Soupe ~

*Crème à la Vichyssoise aux Crustachés*

オマール海老入り  
ヴィシソワーズスープ

~ Poisson ~

*Acqua Pazza "Shinano yukimas" et Palourde*

長野県産信濃雪鱒と蛤の  
アクアパッツア

~ Granité ~

*Pample mousse*

グレープフルーツのグラニテ

~ Viande ~

*Filet de Bœuf aux Basilic Ragoût d'Aubergine*

国産牛フィレ肉のステーキ  
茄子のラグー添え バジル風味

~ Fromage ~

*Plateau de Fromages*

チーズ3種

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

*Mousse au Yogourt*

ヨーグルトのムース

## メレーズ

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

*Tartare de Légumes au Saint-Jagues et "Shinshyu Saumon"*

野菜のタルタル帆立貝と  
信州サーモンのセルクル詰め  
ハーブソース

~ Soupe ~

*Gaspacho*

ガスパチョ

~ Poisson ~

*Bar Rôti Fire Herbes et Julienne de Légumes*

スズキの香草マリネロースト  
夏野菜のジュリエヌ添え

~ Granité ~

*Pample mousse*

グレープフルーツのグラニテ

~ Viande ~

*Magret de Canard Poêlé Sauce Myrtille*

鴨肉のポアレ  
ブルーベリー風味のソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

*Bavaroise au Citron*

レモン風味のババロア

2020.9.1～2020.9.30

# Restaurant menu

**期間限定 松茸会席**

**¥16,500**

※3日前までの予約制

～先附～

菊菜と松茸の浸し  
栗と柿白和え  
このわた 長芋 柚子

～お椀～

松茸の土瓶蒸し  
鱧 海老 鶏 銀杏 三つ葉

～お造り～

石鰯の薄造り 鮪 煽り烏賊  
薬味 ポン酢 あしらい

～煮物～

甘鯛蓬蒸し  
銀杏 百合根 木耳  
松茸餡 山葵

～焼き物～

松茸と蓼科牛すき焼き  
菊菜 粟麩 九条葱 粉山椒  
温玉を添えて

～揚げ物～

松茸と茸の天婦羅  
エリンギ 舞茸 茄子 ズッキーニ  
穴子 青味 天出汁 塩 薬味

～御飯～

松茸御飯 香の物 蜆の赤出汁

～水菓子～

季節の果物  
和菓子

## 旬粋

**¥11,000**

～先附～

枝豆腐 雲丹 生海苔  
ラディッシュ 山葵 セルフィーユ

～前菜～

胡瓜雷干し 糸花 土佐酢  
煽り烏賊酒盗和え 柚子 鰻棒寿司  
玉蜀黍月冠 焼きエシャロット 金山寺味噌  
秋刀魚辛煮 サーモンチーズ 枝豆

～お椀～

牡丹鱧  
松茸 順才 柚子

～お造り～

鮪 勘八 縞鰯 甘海老  
あしらい

～煮物～

小芋 蛸 南瓜 パプリカ 千石豆 芥子

～変り鉢～

信州サーモンしゃぶしゃぶ  
松茸 水菜 豆腐 舞茸 九条葱  
ポン酢 薬味

～酢の物～

もずく酢 落とし芋 針生姜

～御飯～

白御飯 自家製イクラの醤油漬け  
香の物 止め椀

～水菓子～

季節の果物  
抹茶ケーキ バニラアイス

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**

## 深山

**¥7,150**

～前菜～

胡瓜雷干し 糸花 土佐酢  
煽り烏賊酒盗和え 柚子 鰻棒寿司  
水晶玉子 焼きエシャロット 金山寺味噌  
秋刀魚辛煮 サーモンチーズ 枝豆

～お椀～

鱧真丈  
舞茸 糸瓜 青味 酢橘

～お造り～

鮪 勘八 信州サーモン  
あしらい

～煮物～

小芋 蛸 南瓜 パプリカ 千石豆 芥子

～変り鉢～

牛タン大和煮  
丸茄子 アボカド ヤングコーン  
ミニトマト クレソン

～御飯～

白御飯 自家製イクラの醤油漬け  
香の物 止め椀

～水菓子～

季節の果物  
抹茶ケーキ バニラアイス



# 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 パン

～メインプレート～

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

## ～単品料理～ à la carte

本日のサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
あわびのスライスと夏野菜 フォアグラのソテー添え	¥2,200	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
ガスパチョ	¥1,210	出汁巻玉子	¥1,450
スズキの香草マリネロースト 夏野菜のジュリエーン添え	¥2,200	野沢菜の漬物	¥1,220
長野県産信濃雪鱒と蛤の アクアパッツア	¥2,500	ご飯セット	¥790
鴨肉のポアレ ブルーベリー風味のソース	¥2,800	本日のデザート	¥1,940
和牛ロースのステーキ 本日のソースと塩で	¥4,290	本日のフルーツ	¥1,940
チーズ3種	¥1,500		
パン2種	¥480		

### DINNER 《要予約》

17：30～20：00（最終入場）

※営業時間に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2020年8月1日～2020年9月30日までとなります。

※8月中につきましては、アラカルトのみのご予約はお断りさせていただきます。

※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

旬粹  
¥11,000

～前菜～

菊菜と茸浸し 柿とチーズの白和え  
鰯塩焼き 酢橘 渋皮栗 かぼすゼリー寄せ  
海老木の葉揚げ 芥子蓮根 柿玉子 小芋田楽

～お椀～

湯葉真丈 紅葉人参 青味 柚子

～お造り～

鰻 鮪 信州サーモン 甘海老  
添え野菜

～煮物～

丸大根 牛蒡 人参  
慈姑 青味 菊花餡 柚子胡椒

～焼き物～

鱈柚庵焼き 稲穂  
焼き茸グラタン バター餡

～留着～

银杏豆腐 蟹 焼き葱  
紅芯大根 みぞれ酢 セルフィーユ

～御飯～

栗御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

杏仁豆腐 マンゴーソース クコの実  
シャインマスカット  
林檎のコンポート ミント

深山  
¥7,150

～前菜～

菊菜と茸浸し 柿とチーズの白和え  
银杏豆腐 雲丹 セルフィーユ  
秋刀魚柚庵焼き 酢橘 かぼすゼリー寄せ  
海老木の葉揚げ 芥子蓮根 柿玉子 小芋田楽

～お椀～

萩真丈 千枚大根 紅葉人参 青味 柚子

～お造り～

鰻 信州サーモン 烏賊  
添え野菜

～煮物～

海老芋揚げ出し 白身魚 舞茸 紅葉麩  
葱 紅葉卸し 糸花かつお

～変り鉢～

サーモン変り焼き  
添え野菜  
焼き茸豆乳グラタン バター餡

～御飯～

栗御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

杏仁豆腐 マンゴーソース クコの実  
黒胡麻アイス 練乳 ミント

2020.10.1～2020.11.30

# Restaurant menu

## Autumn Garden ～オータムガーデン～

¥11,000

～Amuse-Bouche～

信州サーモンの低温コンフィ  
バラクラガーデン風

～Hors-d'œuvre～

フォアグラのソテー  
蜂蜜とソーテルヌの香り

～Soupe～

小蕪のポタージュ柚子風味  
ガーデン見立て

～Poisson～

甘鯛のポワレと海老の香草ロティ  
ヴェルモットソース

～Granité～

お口直しのグラニテ

～Viande～

蓼科牛フィレ肉の低温ロティ  
ディクセルパン粉のグラチネ

～Pain～  
パン

～Dessert～

ロティ・プラタと旬のアイスと果実コンポート

## メレーズ

¥7,150

～Hors-d'œuvre～

茸と帆立貝のサラダ仕立て

～Soupe～

ボルシチ

～Poisson～

長野県産 虹鱒のマリニエール風

～Viande～

科乃豚ロース肉のソテー  
茸たっぷりのソースで

～Pain～  
パン

～Dessert～

栗の入ったエスブレッソプリン