

TAKE OUT MENU

夕食テイクアウト

※料理の写真はイメージです



自家製ビーフハンバーグと
バターライス

¥2,860



和牛ロース肉のステーキと
温野菜のホテルカレー

¥3,190



生ハムとモッツアレラの
サラダ

¥1,950

朝食テイクアウト



うな重
(お吸い物付き)

¥4,500



国産牛の炙り焼き重

¥4,500



サンドウィッチ
サラダ&スープ

¥1,650

インフォメーション

- ※夕食テイクアウトのご予約は、当日の13:00までとなります。
- ※朝食テイクアウトのご予約は、前日の18:00までとなります。
- ※受け渡しは蓼科東急ホテル内 レストラン「フレグラント」前にて行っております。
- ※朝食テイクアウトは朝7:30～、夕食テイクアウトは17:30～お渡しいたします。
- ※アレルギー、ご連泊の対応は致しかねますのでご了承ください。
- ※仕入れの都合により、内容が異なる場合がございます。
- ※直射日光及び高温多湿は避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がりください。
- ※料金は全て税込み価格となっております。

ご予約
お問合せ

蓼科東急ホテル

TEL:0266-69-3109

アラカルトメニュー

～提供期間～

2025年9月1日～10月31日

和食

・ お造り盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥3,270
・ 天ぷら盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,900
・ 出汁巻き玉子	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,450
・ 野沢菜セット	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,220
・ 御飯セット（御飯・味噌汁・香の物）	・ ・ ・ ・ ・ ￥ 790

洋食

・ 本日の彩りサラダ（2～3人用）	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,430
【前菜】	
・ 鮪のサラダ変わりパン粉がけ	
アンチョビとバルサミコ酢ソース	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,000
・ 信州サーモンのスモーク・サラダ仕立て	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,600
【スープ】	
・ 人参のポタージュ	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200
・ マッシュルームのスープ・カプチーノ仕立て	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,400
【魚料理】	
・ カサゴのポアレ・トマトと香草風味	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,500
・ オマールテールとカマスのソテー・ブルブランソース	・ ・ ・ ・ ・ ￥3,200
【肉料理】	
・ 長野県産国産牛フィレ肉のポアレ・マルサラソース	・ ・ ・ ・ ・ ￥5,000
・ 仔牛のソテー・エストラゴンソース	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,500
・ Tボーンステーキ（450～500グラム）3・4人前	・ ・ ・ ・ ・ ￥7,000
【デザート】	
・ 本日のデザート ・ ・ ・ ・ ・ 当日お任せ	・ ・ ・ ・ ・ ￥当日

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。

- ・ 当日着席時のアラカルト注文はお時間を頂きます。予めご了承ください。
- ・ 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。
- ・ アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。