

2021.4.1～2021.6.30

# Restaurant menu

期間限定 山菜会席 (和食)

¥13,200

※3日前までの予約制

山菜会席は4/1～5/9までの販売となります

～前菜～

筍木の芽和え 螢烏賊  
玉子豆腐 桜餡 花卉百合根  
水菜浸し 絹皮  
海鞘このわた あられ長芋 柚子

～お椀～

若竹碗 蛤葛打ち  
花卉大根 花卉人参 木の芽

～お造り～

鯛 横輪 煽り烏賊  
信州サーモン  
あしらい

～煮物～

山菜飛龍頭 筍 鯛の子 桜麩  
落 木の芽

～焼き物～

鮎魚女木の芽焼き  
筍の土佐煮 酢取り独活  
山菜天麩羅

～お食事～

筍御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

# 蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡  
鯛小袖寿司 厚焼き玉子  
百合根団子 諸胡瓜  
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈  
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

～お魚料理～

真鯛のズッキーニ巻き  
汐雲丹のセック添え

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

和牛ロース肉のグリエ  
彩り野菜添え  
野沢菜とアンチョビのソース

～パン～

本日のパン

～デザート～

本日のお楽しみデザート

# 深山 (和食)

¥7,150

～前菜～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡  
鯛小袖寿司 厚焼き玉子  
百合根団子 諸胡瓜  
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈  
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン  
あしらい

～煮物替り～

鯛と山菜鍋  
鯛 水菜 豆腐 筍  
独活 蕨 木の芽

～お食事～

筍御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

2021.4.1~2021.6.30

## Restaurant menu

### 40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~  
大岩魚のバルマンティエ風  
瞬間燻製仕立て

~ Hors-d'œuvre ~

福味鶏の黒胡椒焼き  
アスパラガス添え  
三種のフロマージュソース

~ Soupe ~

新ジャガイモのポタージュ  
科乃豚のコンフィ添え  
ローズマリーの香り

~ Poisson ~

真鯛のズッキーニ巻き  
汐雲丹のセック添え

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

和牛ロース肉のグリエ  
彩り野菜添え  
野沢菜とアンチョビのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### ナチュール

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

春の小さなオードブル盛り合わせ

~ Soupe ~

クレソンのポタージュ

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

長野県産信州サーモンの味噌柚庵焼き  
シードルクリームソース

又は

~ Viande ~

科乃豚ロース肉のソテー  
カラメリゼ・フランボワーズのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート



## 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

～メインプレート～

ミニオムライス

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

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
春の小さなオードブル盛り合わせ	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
福味鶏の黒胡椒焼き アスパラガス添え	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
三種のフロマージュソース	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
新じゃがいものポタージュ		ご飯セット	¥790
科乃豚のコンフィ添え ローズマリーの香り	¥1,210		
クレソンのポタージュ	¥1,100	本日のデザート	¥1,940
真鯛のズッキーニ巻き		本日のフルーツ	¥1,940
汐雲丹のセック添え	¥2,200		
長野県産信州サーモンの味噌袖庵焼き			
シードルクリームソース	¥2,200		
科乃豚ロース肉のソテー			
カラメリゼ・フランボワーズソース	¥3,410		
和牛ロース肉のグリエ			
彩り野菜添え 野沢菜とアンチョビのソース	¥4,290		
パン2種	¥480		

### DINNER 《要予約》

17:00～19:30 (最終入場)

※営業時間が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2021年4月1日～2021年6月30日までとなります。

※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