



Breakfast

OPEN : 7:00~9:30 (最終入場)
10:00 (Close)

和朝食・洋朝食と共に
地元食材に拘ったサラダバーを
ご用意しております
和食 洋食、どちらをお選び頂いても
ご利用頂けます

信州産を取り入れた拘りの生野菜
ハケ岳ヨーグルト
季節のフルーツ
お飲み物

～小学生以下のお子様向け～
お子様和膳・お子様プレート
各¥1,100
料金は消費税を含みます

※詳しくはスタッフにお申し付けください



和朝食

¥ 2,640

Japanese Style

本日の焼き魚

温泉玉子

煮物

小鉢3種

豆腐料理

白飯 又は 粥

香の物 味噌汁

洋朝食

¥ 2,640

Western Style

本日の玉子料理

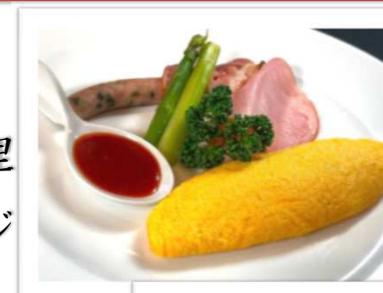
野沢菜ソーセージ

ベーコン

ハム

温野菜

本日のスープ パン



※アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付け下さい

※写真はイメージです

(食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます)

※料金は全て消費税を含みます

※室内用スリッパ、浴衣 (パジャマ) での御来店は御遠慮頂いております

TAKE OUT メニュー

朝食サンドウィッチ

¥1,500



サンドウィッチ・スープ・サラダのご用意となっております。

お持ち頂いたらお部屋でゆっくり、

天気の良い日には

一歩外に出てピクニック

気分も味わっていただけます。

シーツの貸し出しも行っておりますので

お気軽にお申し付けください。

夕食大人弁当

¥5,000



気兼ねなくお部屋でゆっくりと

過ごされたい方に、お部屋食として、

通常のレストランとは一味違う

フリースタイルのお食事をして頂けます。

和牛を使用した少し贅沢なお弁当です。

夕食子供弁当

¥1,500



お子様に人気のおかずをこのひと箱にご用意致しました。

お子様にもご満足頂けると思います。

この一つでお子様ならお腹いっぱい！

是非ご賞味ください。

※ご予約は前日17:00までとなっております

※受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン前にて行っております

※アレルギー、ご連泊の対応は致し兼ねます

※仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます

※直射日光及び高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がり下さい

※画像はイメージです



蓼科 東急ホテル

2021.7.1~2021.7.31

Restaurant menu

40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

信州サーモンのムースと
スモークサーモンのコンポジション

~ Hors-d'œuvre ~

帆立貝とツブ貝の瞬間グリル
彩り二種のパプリカソース

~ Soupe ~

焼き茄子の冷製スープ
コンソメジュレと雲丹を添えて

~ Poisson ~

鱸のポワレと玉蜀黍・海老のガレット
焦し醤油のクリームソース

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ
彩り野菜と生黒胡椒を添えて

~ 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 ~

小海老と帆立貝のガレット
柑橘系のバターソースで

~ Soupe ~

冷たい白桃のスープ

※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軽いスモーク
ペルノ酒風味のソース

又は

~ Viande ~

仔牛ロース肉のポワレ
グリーンマスタードソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

2021.7.1~2021.7.31

Restaurant menu

旬粋

¥11,000

～前菜～

金時草浸し 糸花 海老黄身寿司
枝豆豆腐 とび子 セルフィーユ 山葵
サーモンチーズ 枝豆

～吸物～

鱧葛打ち
順才 青味 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン 牡丹海老
あしらい

～煮物～

小芋 蛸 南瓜
青味 芥子

～焼き物～

蓼科牛 卸しボン酢 クレソン
添え野菜

～酢の物～

帆立焼霜 若芽 胡瓜 茗荷
生姜酢

～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子

深山

¥7,150

～前菜～

小松菜煮浸し 峰岡豆腐
穴子棒寿司 サーモンチーズ
枝豆

～吸物～

鱧真丈
順才 青味 柚子

～お造り～

鯛野菜巻き
人参と芥子酢味噌
あしらい

～煮物～

南瓜万頭
銀餡 山葵

～焼き物～

牛肉炙り焼き
添え野菜

～お食事～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

2021.8.1~2021.8.31
Restaurant menu

40周年記念コース (洋食)

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

信州サーモンのムースと
スモークサーモンのコンポジション

~ Hors-d'œuvre ~

帆立貝とツブ貝の瞬間グリル
彩り二種のパプリカソース

~ Soupe ~

焼き茄子の冷製スープ
コンソメジュレと雲丹を添えて

~ Poisson ~

鱸のポワレと玉蜀黍・海老のガレット
焦し醤油のクリームソース

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ
彩り野菜と生黒胡椒を添えて

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

旬粋 (和食)

¥11,000

~ 前菜 ~

金時草浸し 糸花 海老黄身寿司
枝豆腐 とび子 セルフィーユ 山葵
サーモンチーズ 枝豆

~ 吸物 ~

鱧葛打ち
順才 青味 柚子

~ お造り ~

鯛 鮪 信州サーモン 牡丹海老
あしらい

~ 煮物 ~

小芋 蛸 南瓜
青味 芥子

~ 焼き物 ~

蓼科牛 卸しポン酢 クレソン
添え野菜

~ 酢の物 ~

帆立焼霜 若芽 胡瓜 茗荷
生姜酢

~ お食事 ~

白御飯 赤出汁 香の物

~ 水菓子 ~

本日の水菓子



蓼科 東急ホテル

2021.7.1～2021.8.31

～単品料理～ à la carte

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
唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
御造り 天麩羅
小うどん オレンジ

※小学生向け御膳
ドリンク付

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
小海老と帆立貝のガレット 柑橘系のバターソースで	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
帆立貝とツブ貝の瞬間グリル 彩り二種のパブリカソース	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
焼き茄子の冷製スープ コンソメジュレと雲丹を添えて	¥1,210	野沢菜の漬物	¥1,220
冷たい白桃のスープ	¥1,100	ご飯セット	¥790
鱈のポワレと玉蜀黍・海老のガレット 焦し醤油のクリームソース	¥2,200	本日のデザート	¥1,940
長野県産信州サーモンの軽いスモーク ベルノ酒風味のソース	¥3,000	本日のフルーツ	¥1,940
仔牛ロース肉のポワレ グリーンマスタードソース	¥3,000		
信州プレミアム牛フィレ肉のロティ 彩り野菜と生黒胡椒を添えて	¥4,500		
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。

※8月はア・ラ・カルトのみのご利用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

2021.9.1~2021.10.31

Restaurant menu

40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

魚貝と蕪のブランマンジェ
秋野菜のサラダ仕立て

~ Hors-d'œuvre ~

マグレカナールの黒胡椒風味
大根のキャラメリゼと牛蒡と赤ワインのソース

~ Soupe ~

香ばしい茸のポタージュ

~ Poisson ~

信州大王岩魚のコンフィ、生姜香るトマトソース
セモリナ粉を纏った手長海老のフリットを添えて

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

黒毛和牛ロース肉の低温ロティ
ポルチーニ茸のソース

~ 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 ~

小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

栗のポタージュ

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

真鯛のポワレ・パートブリック包み
ベルモット風味のバターソースで

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ・ビカントソース
野菜と一緒に

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

2021.9.1~2021.10.31

Restaurant menu

期間限定 松茸会席 (和食)

¥16,500

※3日前までの予約制

～前菜～

水菜と松茸の浸し
焼き松茸と榎木のぼん酢和え
栗とチーズの白和え クコの実
銀杏豆腐 イクラ セルフィーユ 柚子

～吸物～

松茸の土瓶蒸し
(松茸 鱧 鶏 海老 銀杏 三つ葉 酢橘)

～お造り～

鯛薄造り 鮪 牡丹海老
あしらい

～合肴～

松茸茶碗蒸し 銀鮎
(松茸 海老 鶏 銀杏 百合根 白身魚)

～焼き物～

焼き松茸と牛肉炙り焼き
焼き茸色々 酢取り野菜
卸しぼん酢

～揚物～

松茸と季節の天婦羅
天出汁 薬味 塩

～御飯～

松茸御飯 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～

水菜浸し 糸雲丹 銀杏豆腐 イクラ
栗とチーズの白和え クコの実
海老変り揚げ 鯛手毬寿司
零余子真丈雲丹焼き サーモンチーズ

～吸物～

鱧真丈
松茸 青味 酢橘 梅肉

～お造り～

信州サーモン柚子メ
香味野菜の甘酢漬け
米油

～お魚料理～

信州大王岩魚のコンフィ、生姜香るトマトソース
セモリナ粉を纏った手長海老のフリットを添えて

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

黒毛和牛ロース肉の低温ロティ
ポルチーニ茸のソース

～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～

水菜浸し 糸雲丹 銀杏豆腐 イクラ
栗とチーズの白和え クコの実
海老変り揚げ 鯛手毬寿司
零余子真丈雲丹焼き サーモンチーズ

～吸物～

鱧真丈
松茸 青味 酢橘 梅肉

～お造り～

鯛 鮪 烏賊
あしらい

～合肴～

松茸茶碗蒸し 銀鮎
(松茸 海老 鶏 銀杏 百合根 白身魚)

～焼き物～

サーモン柚庵焼き 海老西京焼き
木の子の天婦羅 レモン 塩

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子