

2020.6.1~2020.7.31

Restaurant menu

Flower Garden ~フラワーガーデン~

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

お楽しみ一口アミューズ

~ Hors-d'œuvre ~

Terrine aux Légumes et fleurs

長野県産野菜とエディブルフラワーの
ゼリー寄せ

~ Soupe ~

Potage de Pois Verts

グリーンピースのポタージュ

~ Poisson ~

*Friture de "Shinshu Saumon" et St-Jacques
en Rouleau de Kadaif*

長野県産信州サーモンと
帆立貝のパートカダイフ包み
ラタトゥイユ添え

~ Granité ~

Basilic

バジルのグラニテ

~ Viande ~

Filet de Boeuf en Croûte Sauce Truffe

牛フィレ肉のパイ包み焼き
トリュフのソースで

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

バラクライングリッシュガーデンと
蓼科東急ホテルのコラボレーションデザート

メレーズ

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

Prosciutto et Melon Mélange de Salade

24カ月熟成生ハムとメロン
野菜と一緒に

~ Soupe ~

Potage de Pois Verts

グリーンピースのポタージュ

~ Poisson ~

"Truite ayu" Meunière Sauce au Beurre

長野県産 鮎のムニエル
山椒とケッパーの入ったバターソース

~ Viande ~

Magret de Canard Poêlé Sauce miso au miel

鴨肉のロースト
信州味噌とハチミツ入りソースで

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

2020.6.1～2020.7.31

Restaurant menu

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

旬粋 ¥11,000

～先附～

玉子豆腐 コンソメゼリー

～前菜～

北寄貝 ハス芋 芥子酢味噌 セルフィーユ
汲み湯葉 山葵 割醤油
穴子笹巻寿司 鱸蓼焼き 鮎甘露煮 山桃ワイン煮
酢取り茗荷 蓮根煎餅 楓麩

～お椀～

鱧葛打ち
胡麻豆腐 順才 青味 柚子

～お造り～

福子 鮪 信州サーモン 煽り烏賊
あしらい

～煮物～

鴨治部煮
冬瓜 小芋 白立 青味 山葵

～焼き物～

鮎塩焼き 蓼科牛フィレアボカド山葵焼き
アスパラ ズッキーニ パプリカ クレソン
はじかみ生姜 蓼酢

～酢の物～

焼き茄子 帆立焼き霜 海老 トビ子
軽井沢トマト ミニオクラ
土佐酢 茗荷 生姜

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

桃のスープと季節のフルーツ
和菓子

深山 ¥7,150

～前菜～

北寄貝 ハス芋 芥子酢味噌 セルフィーユ
汲み湯葉 山葵 割醤油
穴子笹巻寿司 鱸蓼焼き 鮎甘露煮 山桃ワイン煮
酢取り茗荷 蓮根煎餅 楓麩

～お椀～

碓井摺り流し
鮎魚女煎餅 胡麻豆腐 順才 溶き芥子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～肴～

南京饅頭 銀飴 山葵

～焼き物～

太刀魚蒸し焼き
アスパラ 丸十 蓮根 ズッキーニ
クレソン 白髪葱
玉葱とポン酢のソース

～酢の物～

焼き茄子 帆立焼き霜 海老 トビ子
軽井沢トマト ミニオクラ
土佐酢 茗荷 生姜

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

冷やしぜんざい 白玉
本日のフルーツ



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
24カ月熟成生ハムとメロン 野菜と一緒に	¥2,200	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
グリーンピースのポタージュ	¥1,210	出汁巻玉子	¥1,450
長野県産 鮎のムニエル 山椒とケッパーの入ったバターソース	¥2,200	野沢菜の漬物	¥1,220
長野県産信州サーモンと 帆立貝のパートカダイフ包み ラタトゥイユ添え	¥2,200	ご飯セット	¥790
蓼科牛ロースのステーキ 赤ワインソースと塩で	¥4,290	本日のデザート	¥1,940
パン2種	¥480	本日のフルーツ	¥1,940

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6月1日～2020年7月31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

2020.8.1～2020.8.31

Restaurant menu

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

期間限定 蝉時雨

¥14,300

※3日前までの予約制

～先附～

枝豆腐 生海苔 ラディッシュ
山葵 セルフィーユ

胡瓜雷干し 糸花 土佐酢
このわた 長芋 柚子

～お椀～

鱧土瓶蒸し
海老 鶏 銀杏 舞茸 百合根
三つ葉 酢橘

～お造り～

縞鰯薄造り 鮪 煽り烏賊
薬味 ポン酢 あしらい

～煮物～

鯉有馬煮 茄子オランダ煮
小芋 パプリカ 千石豆 芥子

～焼き物～

甘鯛若狭焼 雲丹 柚子
鮑ステーキ 若芽 添え野菜

～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

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
冬瓜 順才 梅肉 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
椎茸 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

2020.8.1~2020.9.30

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

※8月の期間は
メレーズの販売はございません。

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