

TAKE OUT メニュー

朝食サンドウィッチ

¥1,500



夕食大人弁当

¥5,000



夕食子供弁当

¥3,000



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。
天気がいい日にはガーデンでピクニック
気分も味わっていただけます。

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。

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。
お子様もご満足頂けます。

- ※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

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
料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 ~

料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 | | 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柚庵焼き | | | |
| 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