

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、

天気がいい日には

一步外に出てピクニック

気分も味わっていただけます。

シート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

右側のQRコードから
ご予約サイトをご参照頂けます。



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

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

ナチュラル

¥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

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

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



蓼科 東急ホテル

2021.9.1～2021.10.31

～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

小さなオードブルの盛り合わせ

¥1,500

天ぶら盛り合わせ

¥2,900

マグレカナルの黒胡椒風味
大根のキャラメリゼと牛蒡と赤ワインのソース

¥1,500

出汁巻玉子

¥1,450

野沢菜の漬物

¥1,220

ご飯セット

¥790

香ばしい茸のポタージュ

¥1,210

栗のポタージュ

¥1,100

本日のデザート

¥1,940

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

¥2,200

本日のフルーツ

¥1,940

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

¥3,000

牛フィレ肉のステーキ・ビカントソース
野菜と一緒に

¥3,000

黒毛和牛ロース肉の低温ロティ

ボルチーニ茸のソース

¥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。

※コース料理の内容は2021年9月1日～2021年10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

2021.11.1~2021.11.28

※11月29日OUT~12月3日IN まで休館日となります。

Restaurant menu

40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿
季節のイメージーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

ナチュラル

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース
ソース・ブールブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ
オニオンフライ添え
マデラソースで

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

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

2021.11.1～2021.11.28

※11月29日OUT～12月3日IN まで休館日となります。

Restaurant menu

蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

～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～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参
銀杏 青味 柚子

～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ
芽キャベツ ミニトマト 青味

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子