

2020.10.1～2020.11.29

Restaurant menu

期間限定 松茸会席
¥16,500

開催期間2020.10.1～2020.11.3

※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 栗麩 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

～前菜～

菊菜と茸浸し 柿とチーズの白和え
鰯塩焼き 酢橘 渋皮栗 かぼすゼリー寄せ
海老木の葉揚げ 芥子蓮根 柿玉子 小芋田楽

～お椀～

湯葉真丈 紅葉人参 青味 柚子

～お造り～

鮎 鮪 信州サーモン 甘海老
添え野菜

～煮物～

大根 牛蒡 人参
慈姑 青味 菊花餡 柚子胡椒

～焼き物～

鱈柚庵焼き 稲穂
焼き茸グラタン バター餡

～留着～

銀杏豆腐 蟹 焼き葱
紅芯大根 みぞれ酢 セルフィーユ

～御飯～

栗御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

杏仁豆腐 マンゴーソース クコの実
シャインマスカット
林檎のコンポート ミント

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～

菊菜と茸浸し 柿とチーズの白和え
銀杏豆腐 雲丹 セルフィーユ
秋刀魚柚庵焼き 酢橘 かぼすゼリー寄せ
海老木の葉揚げ 芥子蓮根 柿玉子 小芋田楽

～お椀～

萩真丈 千枚大根 紅葉人参 青味 柚子

～お造り～

鮎 信州サーモン 烏賊
添え野菜

～煮物～

海老芋揚げ出し 白身魚 舞茸 紅葉麩
葱 紅葉卸し 糸花かつお

～変り鉢～

サーモン変り焼き
添え野菜
焼き茸豆乳グラタン バター餡

～御飯～

栗御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

杏仁豆腐 マンゴーソース クコの実
黒胡麻アイス 練乳 ミント

2020.10.1～2020.11.29

Restaurant menu

Autumn Garden ～オータムガーデン～

¥11,000

～Amuse-Bouche～

信州サーモンの低温コンフィ
バラクラガーデン風

～Hors-d'œuvre～

フォアグラのソテー
蜂蜜とソーテルヌの香り

～Soupe～

小蕪のポタージュ柚子風味
ガーデン見立て

～Poisson～

甘鯛のポワレと海老の香草ロティ
ヴェルモットソース

～Granité～

お口直しのグラニテ

～Viande～

蓼科牛フィレ肉の低温ロティ
ディクセルパン粉のグラチネ

～Pain～
パン

～Dessert～

ロティ・プラタと旬のアイスと果実コンポート

メレーズ

¥7,150

～Hors-d'œuvre～

茸と帆立貝のサラダ仕立て

～Soupe～

ボルシチ

～Poisson～

長野県産 虹鱒のマリニエール風

～Viande～

科乃豚ロース肉のソテー
茸たっぷりのソースで

～Pain～
パン

～Dessert～

栗の入ったエスブレッソプリン



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
茸と帆立貝のサラダ仕立て	¥2,200	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
ボルシチ	¥1,210	出汁巻玉子	¥1,450
長野県産 虹鱒の マリニエール風	¥2,200	野沢菜の漬物	¥1,220
甘鯛のポワレと海老の香草ロティ ヴェルモットソース	¥2,500	ご飯セット	¥790
科乃豚ロース肉のソテー 茸たっぷりのソースで	¥2,800	本日のデザート	¥1,940
和牛ロースのステーキ 本日のソースと塩で	¥4,290	本日のフルーツ	¥1,940
パン2種	¥480		

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10月1日～2020年11月29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