

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～

鰻 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 菊花飴 柚子胡椒

～焼き物～

鰯柚庵焼き 稲穂
焼き茸グラタン バター飴

～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

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～

鰻 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 バター飴

～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

2020.11.1～2020.11.29

Restaurant menu

Autumn Garden ～オートムガーデン～

¥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～

小燕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～

国産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 虹鱈のマリニエール風

～Viande～

料乃豚ロース肉のソテー
茸たっぷりのソースで

～Pain～
パン

～Dessert～

栗の入ったエスプレッソプリン

2020.12.26～2020.12.31
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

～前菜～

水菜浸し 胡麻豆腐 雲丹
千枚蕨寿司 厚焼き玉子
鶏松風 菊花蕨 金柑 公魚甘露煮 梅麩

～お椀～

帆立真丈 手毬麩 青味 柚子

～お造り～

鯛 鮪 烏賊 帆立 海老

～合肴～

湯葉茶碗蒸し
銀鮠 柚子胡椒

～煮物～

蕨 筍 海老芋 青味
生姜 蟹鮠

～焼き物～

蓼科牛ステーキ あしらひ

～御飯～

炊き込み御飯
香の物 赤出汁

～水菓子～

季節のフルーツ

ブロー
¥11,000

～Amuse-Bouche～

彩りサラダと鰯の瞬間グリル
泡雪見立て柚子の香り

～Hors-d'œuvre～

科乃豚のコンフィ
マッシュルームとモッツァレラのグラチネ

～Les Potage～

白インゲン豆とトマトのポタージュ

～Les Poisson～

オマール海老のポワレと爪のベニエ
サフランの香り

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Les Viande～

蓼科牛ロース肉の低温ロティ
ソース・レフォール

～Pain～
パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート

2021.1.1～2021.1.3
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 粹
¥11,000

～前菜～

黒豆みぞれ 鮫肝 ポン酢 薬味
千枚蕨寿司 厚焼き玉子 サーモン砵巻き
海老キャビア 栗蜜煮 公魚甘露煮 梅麩

～お椀～

帆立真丈 手毬麩 青味 柚子

～お造り～

鯛 鮪 烏賊 帆立 海老

～合肴～

湯葉茶碗蒸し
銀鮎 柚子胡椒

～煮物～

蕪 筍 海老芋 青味
生姜 蟹鮎

～焼き物～

蓼科牛ステーキ あしらひ

～御飯～

炊き込み御飯
香の物 赤出汁

～水菓子～

季節のフルーツ

ブロー
¥11,000

～Amuse-Bouche～

彩りサラダと鰯の瞬間グリル
泡雪見立て柚子の香り

～Hors-d'œuvre～

科乃豚のコンフィ
マッシュルームとモッツァレラのグラチネ

～Les Potage～

白インゲン豆とトマトのポタージュ

～Les Poisson～

オマール海老のポワレと爪のベニエ
サフランの香り

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Les Viande～

蓼科牛ロース肉の低温ロティ
ソース・レフォール

～Pain～
パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート