

レストランメニュー 1月7日～3月31日

蓼科 (和洋折衷)

¥12,000

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌がけ
穴子棒寿司 胡麻豆腐 あしらひ

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらひ

～魚料理～

真鯛のポアレと
オマールテールのロティ
ソース クレームド・オマール

～グラニテ～

本日のグラニテ

～肉料理～

和牛フィレ肉のロティ
茸とマデラソース
彩りサラダ添え

～デザート～

本日のデザート



深山 (和食)

¥7,700

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌掛け
穴子棒寿司 胡麻豆腐 あしらひ

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらひ

～揚げ物～

鱈と豆腐の南蛮揚げ 舞茸 椎茸
甘酢餡 大根おろし 葱

～煮物 (鍋物)～

鰯しゃぶ 水菜 豆腐 九条葱
葛切り しゃぶ餅 椎茸
ポン酢 薬味

※3月10日より鯛しゃぶに変更となります。

～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子



メレーズ (洋食)

¥7,700

～Hors-d'œuvre～

魚介類のサラダ仕立て
イチゴのソースで

～Soupe～

緑黄色野菜のポタージュ

～Poisson～

長野県産・岩魚のポワレ
ビーツのおろしソース 和風仕立て

～Viande～

仔羊のポアレ ローズマリーの香り
ニンニク風味のソースで

～Pain～

パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



お子様御膳 ¥4,500 小学生向け

ドリンク
唐揚げ ポテト
ハンバーグ 温野菜

鉄火巻き 茶碗蒸し
御造り 天麩羅

小うどん オレンジ

お子様コース ¥4,500 小学生向け

ドリンク
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

お子様プレート ¥2,800 4～6歳向け

ドリンク
ポタージュスープ フチサラダ

～メインプレート～
ミニオムライス
エビフライ 唐揚げ
ミニハンバーグ
ポテトフライ
パン

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

【営業時間】 17:30/18:00/19:15

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

・ご案内・

※夕食の営業時間につきましては、変更となる場合がございます。詳細はお問い合わせください。
※夕食の当日新規は夕方17:00までの御案内となります。席には限りがございます。
早めのご予約をおすすめいたします。

※別途大人・お子様アラカルトメニューのご用意がございます。詳細はスタッフにお伺い下さい。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。
※室内用スリッパ・パジャマの御入店はお断りさせて頂いております。

※上記コース料理につきましては、1/7～3/31までの提供となります。
※アレルギーをお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお知らせ頂きますようお願い致します。
※写真はイメージです。

山菜会席 (和食)

¥13,200

※3日前要予約
提供期間4/15~5/7

~前菜~

筍 烏賊 木の芽和え
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
穴子小袖寿司 春の菜浸し 糸雲丹

~お椀~

蛤土瓶蒸し 菜花 筍 若布
舞茸 独活 木の芽

~お造り~

鯛 鮪 信州サーモン
蛸 烏賊 酢味噌 あしらい

~煮物~

筍 飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

~焼物~

陶板焼き 海老 蛸 帆立 酒盗焼
春野菜色々

~揚物~

山菜天麩羅 薬味 天出汁

~食事・水菓子~

白御飯 蛸赤出汁 香の物
本日の水菓子

レストランメニュー4月1日~5月7日

ブロー (洋食)

¥13,200

~ Amuse-Bouche ~

軽い燻製風味の信州サーモン
タルタル キャビアを添えて

~ Hors-d'œuvre ~

鮑の柔らか蒸しと帆立貝柱のグリル
ヴァンプランソース・カレー風味

~ Soupe ~

キャベツとジャガイモのポタージュ

~ Poisson ~

オリーブバターで焼き上げた

大王岩魚と

オマールテールのロティ

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

信州プレミアム牛のロティ
温レタスの軽いプレゼ
ボルドーソース・トリュフ風味

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

メレーズ (洋食)

¥7,700

※4/27~5/7
提供期間対象外

~ Hors-d'œuvre ~

信州サーモンと

真鯛のカルパッチョ

サラダ仕立て

~ Soupe ~

ムール貝のクリームスープ

~ Poisson ~

メバルのアクアパッツア
和風仕立て

~ Viande ~

信州福味鶏もも肉のコンフィ

赤ワインソース

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)

¥7,700

~前菜~

筍 烏賊 木の芽和え 春の菜浸し
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ

~お椀~

桜海老真丈 筍 若布 青味 木の芽

~お造り~

鯛 鮪 信州サーモン あしらい

~煮物~

筍 飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

~揚物~

筍餅あられ揚げ 白魚と菜花湯葉揚げ
春野菜二種 塩添え

~食事・水菓子~

白ご飯 赤出汁 香の物 水菓子

《営業時間》

17:00/17:30/18:00/19:15/19:30

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。

早めご予約をおすすめ致します。

※山菜会席のみ期間限定提供となり、3日前要予約となります。

※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、一部変更させていただきます。
※コース料理の一部は小学生以下の方に限りさせていただきます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限りさせていただきます。
※室内用メニューは、お持ち帰りできません。
※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。
※上記コース料理の内容は一部除き、2023年4月1日~2023年6月30日までとなります。

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字南山1026-2

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

レストランメニュー5月8日～6月30日

深山 (和食)

¥7,700

～前菜～

筍 烏賊木の芽和え 春の菜浸し
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ

～お椀～

桜海老真丈 筍 若布 青味 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン あしらい

～煮物～

筍飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

～揚げ物～

筍餅あられ揚げ 白魚と菜花湯葉揚げ
春野菜二種 塩添え

～食事・水菓子～

白ご飯 赤出汁 香の物 水菓子

旬粋 (和食)

¥13,200

※提供期間5/8～6/30

～前菜～

五色砵巻き 黄身酢
青菜菜浸し 糸雲丹
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
穴子小袖寿司 川海老艶煮

～お椀～

蛤真丈 鮑 若布
筍 青味 木の芽

～お造り～

鯛薄造り 鮪 蛍烏賊酢味噌
あしらい

～合肴～

湯葉茶碗蒸し

～煮物～

筍飛龍頭 蛸 落
木の芽 芥子

～焼物～

陶板焼き 信州牛香味焼き
野菜色々

～食事・水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物
本日の水菓子

ブロー (洋食)

¥13,200

～Amuse-Bouche～

軽い燻製風味の信州サーモン
タルタル キャビアを添えて

～Hors-d'œuvre～

鮑の柔らか蒸しと帆立貝柱のグリル
ヴァンブランソース・カレー風味

～Soupe～

キャベツとジャガイモのポタージュ

～Poisson～

オリーブバターで焼き上げた
大王岩魚と

オマールテールのロティ

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Viande～

信州プレミアム牛のロティ
温レタスの軽いプレゼ

ボルドーソース・トリュフ風味

～Dessert～

本日のお楽しみデザート

メレーズ (洋食)

¥7,700

～Hors-d'œuvre～

信州サーモンと

真鯛のカルパッチョ

サラダ仕立て

～Soupe～

ポタージュ ソルフェリーノ

～Poisson～

メバルのアクアパッツア
和風仕立て

～Viande～

信州福味鶏もも肉のコンフィ

赤ワインソース

～Dessert～

本日のお楽しみデザート

《営業時間》

17:00 / 17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:30

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。

早めご予約をおすすめ致します。

※旬粋の提供期間は5/8～6/30となります。

※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、
コース料理を一部変更させていただく場合がございます。
※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。
※室内用スリッパ・パジャマでの御来店は
御遠慮頂いております。
※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。
※上記コース料理の内容は一部除き
2023年4月1日～2023年6月30日までとなります。

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