

### お子様プレート ¥2,800

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 ¥4,500

ドリンク 冷製オードブル サラダ添え

ポタージュスープ  
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

### お子様御膳 ¥4,500

ドリンク 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

## ～単品料理～ à la carte



蓼科 東急ホテル

2022.11.1～2023.1.6

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
魚介類と紅心大根のミルフィーユ 山葵マヨネーズで	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
オニテナガエビとニンニク風味 ブロッコリーのソース	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
オニオングラタンスープ	¥1,000	野沢菜の漬物	¥1,220
カリフラワーとポワロー のポタージュ	¥1,000	ご飯セット	¥790
真鯛のバップールと帆立貝のムース 和風仕立て 海老そぼろ餡で	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
金目鯛と帆立のグリル	¥2,500	本日のフルーツ	¥1,940
彩りアリユメット野菜のクリームソース	¥2,500	パン二種	¥490
科乃豚ロース肉の酒盗漬け 赤ワインソースで	¥2,500	和牛フィレ肉のロティ 創作ロッシーニ風	¥4,500

#### DINNER 《要予約》

17:00～19:30 (最終入場)

・提供期間 11月1日～1月6日

・10月1日より一部お子様メニューの料金改定を行います。

予めご了承ください。

※12/30～1/3につきまして、アラカルトのみご予約は行っておりません。

※営業時間の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。

※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