

蓼科 (和洋折衷)

¥12,000

～前菜～

筍と烏賊木の芽和え 青菜の浸し
鯛小袖寿司 厚焼玉子
サーモン砵巻き 菜の花芥子和え
バイ貝旨煮 粟麩田楽 花卉百合根

～吸物～

碓井豆腐 海老葛打ち
菜の花 花卉大根
花卉人参 木の芽

～お造り～

勘八 信州サーモン
煽り烏賊
あしらい

～お魚料理～

真鯛のポワレ・名残り桜の香り
帆立のグリルを添えて

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ
シェフのお気に入り

～パン～

本日のパン

～デザート～

本日お楽しみデザート



蓼科リゾート20周年
記念コース (ブロー)

¥12,000

～Amuse-Bouche～

鮪の瞬間ポワレ・胡麻風味
旬野菜とリーフの春の装い

～Hors-d'œuvre～

フォアグラのポワレと海老の
セモリナ揚げ
燻製バルサミコソース

～Soupe～

ポタージュ サンジェルマン
カプチーノ見立て

～Poisson～

真鯛のポワレ
名残り桜の香り
帆立のグリルを添えて

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Viande～

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ
シェフのお気に入り

～Pain～

本日のパン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



メレーズ (洋食)

¥7,150

~Hons-d'œuvre~

信州サーモンのカルパッチョ
彩りサラダ仕立て

~Sope~

セロリのポタージュ
ゴルゴンゾーラ風味で

~Poisson~

長野県産虹鱒のパネ
澄ましバター焼き
クレソンのソースで

~Viande~

牛フィレ肉の香草バター焼き
野菜と一緒に

~Pain~

本日のパン

~Dessert~

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)

¥7,150

~前菜~

筍と烏賊木の芽和え 青菜の浸し
鯛小袖寿司 厚焼玉子
サーモン砵巻き

菜の花芥子和え バイ貝旨煮
粟麩田楽 花卉百合根

~吸物~

碓井豆腐 海老葛打ち
菜の花 花卉大根
花卉人参 木の芽

~お造り~

勘八 信州サーモン
煽り烏賊
あしらい

~煮物~

筍飛龍頭 蛸筍
落木の芽 茶子

~焼き物~

鱸木の芽焼き
海老西京焼き はじかみ

~お食事~

山菜御飯
香の物 赤出汁

~水菓子~

本日の水菓子



《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。

※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を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2022年5月1日~2022年6月30日までとなります。

※写真はイメージです。

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 TEL 0266-69-3109

Fragrant
フレグラント

Restaurant
からまつ
KARAMATSU