



メレーズ

フレンチコース

2024年1月8日～2025年3月31日

¥8,470

～Hors-d'œuvre～

福味鶏コンフィ・サラダ添え

～Soupe～

葱とじゃがいものポタージュ

～Poisson～

ハヶ岳サーモンのヴァプール
トマトとオレンジのソース

～Viande～

国産牛フィレ肉のロティ
温野菜添え・本日のソースで

別途1,650円(税込)にて

国産牛より和牛ロースを使用した肉料理に変更できます。

※和牛の産地は仕入都合により変更となります。

詳細は当日お尋ねください。

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



深山 (みやま)

和会席コース

2025年1月8日～2025年3月31日

¥8,470

～前菜～

生子ポン酢 法蓮草浸し
里芋田楽 黒豆松葉
柿チーズ博多

～お椀～

湯葉真丈 筍
青味 梅人参 柚子

～お造り～

サーモン 鰯 鯛
あしらい

～焼物～

鰯照り焼き あしらい

～鍋物～

鱈とつみれの鍋
(白菜・豆腐・マロニー・椎茸)

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 本日の水菓子

- ・食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。
- ・アレルギーお持ちの方はスタッフにお伝えいただきます様、お願いいたします。
- ・スリッパによる来店はお断りさせていただいております。予めご了承下さい。



お子様御膳 ¥4,950

- ・本日のお造り・鉄火巻き
- ・小うどん・茶碗蒸し
- ・天ぷら盛り合わせ・ハンバーグ
- ・ポテト・ミニサラダ・フルーツ

蓼科 (蓼科)

和洋折衷コース

¥14,520

2024年1月8日～2025年3月31日

～前菜～

生子ポン酢囊和え

鮫肝 紅葉卸 葱 筍味噌漬け 唐墨大根

～お椀～

雲子霰揚げ 胡麻豆腐 菜の花 露生姜
蟹摺り流し

～お造り～

鰯 鮪 煽り烏賊 帆立焼霜 あしらひ

～Poisson～

銀鱈の西京漬け・ソースブルブラン

～Granité～

お口直しのグラニテ

～Viande～

仔羊のポアレ・ローズマリー風味のソース

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



お子様洋食コース ¥4,950

- ・冷製オードブル盛り合わせ
- ・本日のスープ&サラダ
- ・本日のパスタ
- ・牛肉のステーキ、温野菜添え
- ・本日のお楽しみデザート



お子様洋食プレート ¥3,080

- ・本日のスープ・パン
- ・温野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ
ハンバーグ ミニオムライス デザート



お子様洋食プレート

本日のスープ
 温野菜・フライドポテト・海老フライ・唐揚げ・ハンバーグ・ミニオムライス
 パン デザート

¥3,080



お子様洋食コース

オードブル・ポタージュ&パン・本日のパスタ
 牛肉のステーキ・温野菜・デザート

¥4,950



お子様和食膳

お造り・鉄火巻・ミニうどん・天ぷら盛り合わせ
 ハンバーグ・サラダ・茶碗蒸し・フルーツ

¥4,950

お子様単品料理

フライドポテト	¥660
本日のスープ&サラダ	¥700
エビフライとから揚げ	¥1,320
お子様ハンバーグ	¥1,100
牛肉のステーキ	¥1,980
本日のシャーベット	¥500
本日のアイスクリーム	¥500

お子様ドリンク

コカ・コーラ	¥770
ジンジャーエール	¥770
ミルク	¥600
野菜ジュース	¥600
リンゴジュース	¥600
オレンジジュース	¥600
グレープフルーツジュース	¥600