

2021.12.3~2021.12.5

※11月29日OUT~12月3日IN まで休館日となります。

Restaurant menu

40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿
季節のイメージネーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

ナチュラル

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース
ソース・ブールブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ
オニオンフライ添え
マデラソースで

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

お子様プレート ¥2,640

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 ¥4,180

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
※小学生向けコース仕立て
ドリンク付

お子様御膳 ¥4,180

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
ドリンク付

2021.12.3～2021.12.5

※11月29日OUT～12月3日IN まで休館日となります。

Restaurant menu

蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

～パン～

本日のパン

～デザート～

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)

¥7,150

～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参
銀杏 青味 柚子

～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ
芽キャベツ ミニトマト 青味

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

2021.12.6~2021.12.25

※12月6日~12月25日まで40周年コース名が “ノエル” に変更となります。

Restaurant menu

ノエル
¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿
季節のイマジネーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート
クリスマス仕立て

ナチュラル
¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース
ソース・ブルブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ
オニオンフライ添え
マデラソースで

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

お子様プレート ¥2,640

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 ¥4,180

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
※小学生向けコース仕立て
ドリンク付

お子様御膳 ¥4,180

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
ドリンク付

2021.12.6~2021.12.25

Restaurant menu

蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し
エスカルゴバターの香り

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー
季節の温野菜添え

～パン～

本日のパン

～デザート～

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)

¥7,150

～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

～吸物～

鯛潮仕立て
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立
あしらい

～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参
銀杏 青味 柚子

～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ
芽キャベツ ミニトマト 青味

～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

2021.12.26~2021.12.31
Restaurant menu

40周年記念コース (洋食)

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフから旬の一皿

~ Hors-d'œuvre ~

信州サーモンの炙りカルパッチョ
カッターチーズを添えて

~ Soupe ~

オニオングラタンスープ

~ Poisson ~

オマール海老の香草焼きと
茸の軽いフリカッセ
祝い見立て

~ 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 ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

旬粋 (和食)

¥11,000

~ 先付 ~

紅白豆腐 キャビア ラレシ セルフィーユ

~ 前菜 ~

菊菜と水菜の浸し 糸雲丹 いくら卸し

胡麻豆腐 雲丹 山葵

零余子真丈 紅白手毬寿司

数の子味噌漬け 花豆 千社塔鯉まぶし

~ 吸物 ~

湯葉真丈

千枚大根 菜の花 手毬麩 寿人参 柚子

~ お造り ~

鰯 鮪 帆立 ボタン海老
あしらい

~ 煮物 ~

海老具足煮

海老芋 銀杏 筍 百合根 三つ葉 山椒

~ 焼き物 ~

鯖豆腐けんちゃん焼き

酢橘 酢取り蓮根 小松菜 ミニトマト

~ お食事 ~

白御飯 香の物 赤出汁

~ 水菓子 ~

本日の水菓子

お子様プレート ¥2,640

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 ¥4,180

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

※小学生向けコース仕立て
ドリンク付

お子様御膳 ¥4,180

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

ドリンク付