

TAKE OUT MENU



朝食テイクアウト

※当日7:30～受け渡し ※前日20:00までの受付

サンドウィッチ&サラダ&スープ
¥1,650



夕食テイクアウト

※17:30～受け渡し ※当日13:00までの受付

自家製ビーフハンバーグと
バターライス ¥2,860



和牛ロース肉のステーキと
温野菜のホテルカレー ¥3,190



うな重
(お吸い物付き) ¥4,500



生ハムとモッツアレラの
サラダ ¥1,950



INFORMATION

- ※夕食テイクアウトのご予約は、当日13:00までとなります。
- ※朝食テイクアウトのご予約は、前日20:00までとなります。
- ※受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン「フレグラント」前にて行っております。
- ※朝食テイクアウトは朝 7:30～、夕食テイクアウトは17:30～お渡し致します。
- ※アレルギー、ご連泊の対応は致し兼ねます。
- ※仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます。
- ※直射日光及び高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がり下さい。

ご予約・お問合せ

蓼科東急ホテル

TEL.0266-69-3109

〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

アラカルトメニュー

～提供期間～

2024年12月14日～12月25日

和食

お造り盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥3,270
天ぷら盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,900
出汁巻き玉子	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,450
野沢菜セット	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,220
御飯セット（御飯・味噌汁・香の物）	・ ・ ・ ・ ・ ￥790

洋食

- ・ 本日の彩りサラダ（2～3人用） ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,330

【前菜】

- ・ ハヶ岳サーモンとフルールトマト・チーズのサラダ
バジルソースで ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,900
- ・ 長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ
帆立のグリエ・サラダ仕立て ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,900

【スープ】

- ・ かぼちゃのスープ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200
- ・ クラムチャウダースープ・パイ包み焼き ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,500

【魚料理】

- ・ 鰯とキノコのパートブリック包み焼き ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,900
- ・ オマール海老のポアレ・ソーテルヌ風味 ・ ・ ・ ・ ・ ￥3,000

【肉料理】

- ・ 鴨肉のロティ・リンゴのソースで ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,800
- ・ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで ・ ・ ・ ・ ・ ￥4,500

【デザート】

- ・ 本日のお楽しみデザート 当日お任せ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,300

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。

- ・ 食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・ アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。

お子様アラカルトメニュー

☆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・野菜ジュース・リンゴジュース	
オレンジジュース・グレープフルーツジュース	・ ・ ・ ・ ・ ￥600

★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
エビフライと鶏のから揚げ	・ ・ ・ ・ ・ ￥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

※内容が当日変更する場合がございます。詳細はお問い合わせください。

- ・ 食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・ アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。