



蓼科（和洋折衷）

2025年1月8日～2025年3月31日 ￥14,520

～前菜～

生子ポン酢霰和え
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

～ポワソン～

銀鱈の西京漬け ソース・ブルブラン

～グラニテ～

本日のグラニテ

～ヴィアンド～

仔羊のポアレ・ローズマリー風味のソース

～デザート～

本日のデザート

- ・スリッパ、パジャマでのレストラン御利用はお断りさせていただいております。早めご了承下さい。
- ・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。



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

～オードブル～

福味鶏コンフィ・サラダ添え

～スープ～

葱とじゃがいものポタージュ

～ポワソン～

ハケ岳サーモンのヴァプール
トマトとオレンジのソース

～ヴィアンド～

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。

～本日のデザート～

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～

鰯柚庵焼き 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



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