



ブロー

フレンチコース

2024年4月1日～6月30日

¥13,200

～アミューズ～

シェフからの一皿・春のイマジネーション

～オードブル～

ハケ岳サーモンのコンフィ
マイクロハーブの大地の恵み

～スープ～

ハケ岳牛乳を使ったジャガイモと
ポワロー葱のポタージュ・ローズマリーの香り

～ポワソン～

オマール海老のフリットと大王イワナのポアレ
バジルとトマトの白ワインソース

～グラニテ～

本日のグラニテ

～ヴィアンド～

和牛フィレ肉のグリエ・森林見立て
牛蒡と生姜のソース

～デザート～

本日のデザート



旬粋（しゅんすい）

和食会席

2024年4月1日～6月30日

¥13,200

～前菜～

蛍烏賊 うるい 酢味噌がけ
山菜旨煮 木の芽
露土佐煮 鯛木の芽寿司 鶏松風
たらの芽天麩羅 花卉百合根

～お椀～

碓井豆腐摺り流し
鯛煎餅 胡麻豆腐 花卉人参 芥子

～お造り～

縞鰻 鮪 サーモン あしらい

～合肴～

白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜餡

～焼物～

鮎魚女と筍木の芽焼 あしらい

～鍋物～

山菜と牛肉と陶板鍋

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 水菓子

※掲載写真は現在準備中でございます。用意ができ次第掲載いたします。

・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。

キッズメニュー

Kids Menu



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

¥2,800

※要予約制となります ※表示価格は全て税込です



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

¥4,500



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

¥4,500

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

※4/1より一部料理の値段を変更させていただきます。予めご了承ください。

アラカルトメニュー

2024年4月1日～6月30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
彩り野菜のゼリー寄せ 生ハムを添えて	・・・・・・・・・	¥1,800
八ヶ岳サーモンのコンフィ	・・・・・・・・・	¥1,800
グリーンピースのポタージュ	・・・・・・・・・	¥1,200
八ヶ岳牛乳を使ったジャガイモとポワロー葱のポタージュ	・・・・・・・・・	¥1,500
ローズマリーの香り	・・・・・・・・・	¥1,500
オマール海老のフリットと大王イワナのポアレ	・・・・・・・・・	¥3,000
バジルとトマトの白ワインソース	・・・・・・・・・	¥2,000
長野県産イワナのソテーレタス巻き	・・・・・・・・・	¥3,500
鹿ロース肉のパイ包み焼き 赤ワインソースで	・・・・・・・・・	¥4,500
和牛フィレ肉のグリエ・森林見立て	・・・・・・・・・	¥6,000
牛蒡と生姜のソース	・・・・・・・・・	¥変更有
Tボーンステーキ	・・・・・・・・・	¥変更有
本日のデザート	・・・・・・・・・	¥変更有

※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。
- ・アレルギーを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。