

2021.12.26~2022.1.6
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 千社塔鰹まぶし

~ 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

お子様子プレート ¥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歳~6歳向けのお子様プレートとなります。

お子様コース ¥4,180

ドリンク
冷製オードブルの盛り合わせ
ポタージュスープ
本日のパスタ
牛肉のステーキ
温野菜添え
本日のパン
デザート

※小学生向けのお子様コース仕立てとなります。

お子様子膳 ¥4,180

ドリンク
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

※小学生向けのお子様コース仕立てとなります。

・御案内・

※1月1日~1月3日の期間につきまして”旬粋”の名称が
”寿会席”に変更となります。

※12月30日~1月2日の期間につきましては、
アラカルトのみご利用はお断りさせて頂いております。
コース料理のご予約をお願い致します。



蓼科 東急ホテル

2021.12.26～2022.1.6

～単品料理～ à la carte

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

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
信州サーモンのカルパッチョ カッターチーズを添えて	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
オニオングラタンスープ	¥1,100	出汁巻玉子	¥1,450
オマール海老の構想焼き 茸の軽いフリカッセ 祝い見立て	¥3,000	野沢菜の漬物	¥1,220
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	¥4,500	ご飯セット	¥790
パン2種類	¥480		
本日のデザート	¥1,940		
本日のフルーツ	¥1,940		

・DINEER・【要予約】
17：00～19：30（最終入場）

- ・12月26日～1月6日まで営業時間が変更となります。詳細はお問い合わせください。
- ・上記期間のご予約は大変込み合いますので、早めのご予約をお願い致します。
- ・コース料理の内容は
2021年12月26日～2022年1月6日までとなります。
- ・**※12月30日～1月2日の期間
はア・ラ・カルトのみの販売はございません**
コース料理のご予約をお願い致します。

※お子様メニューは小学生以下の方に限らせていただきます

2022.1.7~2022.2.28

Restaurant menu

ナチュラル (洋食)

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

レンズ豆のクリームスープ
フォアグラと一緒に

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

帆立貝・手長海老・
信州サーモンのグラチネ
甲殻類のソース

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉と科乃豚ロース肉の取り合わせ
赤ワインのソースと
トリュフ塩で

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

~ 前菜 ~

科乃豚角煮 松本一本葱
福味鶏塩蒸し 糸寒天 胡麻酢掛け
信州サーモンと野沢菜寿司

~ 吸物 ~

胡麻豆腐 鯛葛打ち 沢煮椀
菜の花 梅肉

~ お造り ~

鮪 帆立 煽り烏賊
あしらい

~ お魚料理 ~

金目鯛と菜の花の湯葉巻き
天使海老添え
ソースヴァンブラン

~ グラニテ ~

本日のお口直しのグラニテ

~ お肉料理 ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ
フルーツトマトと茸のグラチネ
ポルトソース

~ 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 ~

壬生菜浸し 白麹鶏牛そぼろ和え 胡瓜青唐味噌
青味大根 唐墨香煎 編笠柚子 手毬寿司
黒豆松葉 梅人参紅梅煮

~ 吸物 ~

帆立真丈
筍 菜の花 柚子

~ お造り ~

鮪 帆立 煽り烏賊
あしらい

~ 揚物 ~

公魚の天婦羅と野菜の天婦羅
薬味 天出汁

~ 煮物 ~

鰯大根鍋 豆腐 水菜 椎茸 笹がき牛蒡
近江麹 柚子胡椒

~ 御飯 ~

白御飯 香の物 赤出汁

~ 水菓子 ~

本日の水菓子