

蓼科リゾート20周年
記念コース (ブロー)
¥12,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿
夏のイメージネーション

~ Hors-d'œuvre ~

パルマ産プロシュートとカロツァ
黒胡椒の香り

~ Soupe ~

ジュンサイとオクラを添えた
ヴィシソワーズ

~ Poisson ~

鱸の香草パン粉焼き
ソースヴェルジュ
夏野菜を添えて

~ 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ロティ
磯香る雲丹ソース

~ Pain ~
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート



蓼科リゾート20周年
記念コース (旬粋)
¥12,000

~ 前菜 ~

水雲酢 落とし芋 針生姜
連芋 海老 パプリカ 黄味酢 セルフィーユ
穴子小袖寿司 小芋田楽 海老玉蜀黍団子
太刀魚若狭焼 山桃 酢取茗荷

~ 吸物 ~

色紙冬瓜 焼湯葉
茄子麩 順才 青味 柚子

~ お造り ~

鱧湯引き みなみ鮪 煽り烏賊
あしらい色々

~ 煮物替り ~

糸瓜 蛸磯部揚げ 長芋羹 鮑酒蒸し
雲丹 叩きオクラ マイクロトマト
柚子胡椒

~ 焼物 ~

鱸蓼酢焼き 新生姜
酢橘 野菜煎餅

~ お食事 ~

白御飯 香の物 赤出汁

~ 水菓子 ~

本日の水菓子



※掲載しているコース写真全ては以前までのメニューで
7-8月の写真とは異なります。イメージ写真となります。

写真のご用意ができ次第掲載予定となります。予めご了承下さい。

レストランメニュー 7月

メレーズ (洋食)

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

長野県産信州サーモンのコンフィと
野菜のマリネ ギリシャ風

~ Soupe ~

温かいモロヘイヤのスープ

~ Poisson ~

伊佐木のポアレ
シードルクリームソース

~ Viande ~

牛フィレ肉のポアレ
カフェドパリ

~ Pain ~

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)

¥7,150

~ 前菜 ~

法蓮草浸し 榎木 糸雲丹
焼茄子酢浸し 順才 彩野菜
穴子小袖寿司 鰻ざく

~ 吸物 ~

玉蜀黍摺り流し 冬瓜
タピオカ 丘鹿尾菜 胡椒

~ お造り ~

鱸洗い 鮪 煽り烏賊
あしらい色々

~ 煮物 ~

小芋 蛸柔らか煮 南瓜
青味 芥子

~ 焼き物 ~

鮎の塩焼き 蓼酢 レモン
はじかみ 野菜煎餅

~ お食事 ~

白御飯 香の物 赤出汁

~ 水菓子 ~

本日の水菓子



《営業時間》

17:00 / 17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:30

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。

早めご予約をおすすめ致します。

※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、コース料理を一部変更させていただく場合がございます。

※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。

※室内用スリッパ・パジャマでの御来店をは御遠慮頂いております。

※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。

※上記コース料理の提供期間

①蓼科東急リゾート20周年記念コース (和食・洋食) 7月1日～8月31日

②メレーズ 深山 7月1日～7月31日

※写真はイメージです。

ご予約・お問合せは ☎391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

蓼科東急ホテル TEL 0266-69-3109

