

Coffee・Tea・Soft Drink

コーヒー (ブレンド・アメリカン・エスプレッソ) <i>Blend Coffee・Mild coffee・Espresso</i>	…	¥700
アイスコーヒー <i>Iced Coffee</i>	…	¥700
カプチーノ <i>Cappuccino</i>	…	¥800
カフェオレ (HOT or Cold) <i>Café au lait HOT or Cold</i>	…	¥800
紅茶 (ダーズリン・アールグレイ・ニルギリ) <i>Black Tea Darjeeling or Earl Grey or Nilgiri</i>	…	¥800
アイスティー <i>Iced Tea</i>	…	¥700
ハーブティー 信州産無農薬ハーブを5種類ご用意いたします。 <i>Herb Tea マロウ・カモミール・ミント・オレガノ・レモンバーム</i>	…	¥900
～ 上記ハーブティーは、おかわりのご用意がございます。～		
信州産 赤葡萄ジュース <i>Grape juice 'Concord'</i>	…	¥700
信州産 完熟林檎ジュース <i>Ripe apple juice</i>	…	¥700
カナダドライジンジャエール <i>'Canada dry' Ginger ale</i>	…	¥700
コココーラ <i>'Coca-Cola' Coke</i>	…	¥700
黒ウーロン茶 <i>Black oolong tea</i>	…	¥700

Soft Serve Icecream

ソフトクリーム各種 <i>Soft serve icecream</i>	…	¥660
～ 下記よりお選びください。～		

- ◆プレミアムバニラ *Vanilla* ◆プレミアムチョコレート *Chocolate*
- ◆プレミアム生キャラメル *Raw caramel*
- ◆プレミアム抹茶 *Matcha* ◆プレミアム宮崎マンゴー *Miyazaki*

Sweet Set

ワッフル セット・ケーキセット … ¥1,300
Waffle set・Cake set (単品 ¥700)



ベルギーワッフル
Belgian waffles
焼きたてのワッフルにアイスや生クリームをつけてお召し上がりください。



ピスタチオのムース
Pistachio mousse
ふんわりとしたムースの中にベリーソースが入ったムースです。



モンブラン
Mout blanc
上に栗がのっけていて中にクリームが入ったケーキです。

～ 上記セットのお飲物は、Set Drinkよりお選びください。～
Set Drink
ブレンドコーヒー・紅茶・ハーブティー・オレンジジュース

Danish Pastry

デニッシュペストリー
Danish pastry
(種類は日替わりでございます。) … ¥200～

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係りにお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

営業時間
OPEN 10:00～16:00 (最終入店)
ナイトラウンジ 16:00～19:30

Beer・Wine

生ビール キリン一番搾りプレミアム 450ml <i>KIRIN 'ICHI BAN SHIBORI PREMIUM'</i>	…	¥950
地ビール くろゆり・しらかば (小瓶) <i>Craft Beer 'KUROYURI' or 'SHIRAKABA'</i>	…	¥990
地ビール ヤイヤイペールエール (小瓶) <i>Craft Beer 'YaiYai Pale Ale'</i>	…	¥990
地ビール ココイラエール (小瓶) <i>Craft Beer 'Cuocira Ale'</i>	…	¥990
季節限定地ビール アチラセゾン(夏)サミーデスタウト(冬) <i>Craft Beer 'Acii la Saison'・'Samyde stout'</i>	…	¥990
グラスシャンパン <i>Glass Champagne</i>	…	¥1,980
グラスワイン (赤・白) <i>Glass of Wine (Red or White)</i>	…	¥1,200

Whiskey・Brandy

I.Wハーパー ゴールドメダル <i>I.W Harper GOLD MEDAL</i>	…	¥800
シーバス・リーガル 12年 <i>Chivas Regal 12y</i>	…	¥1,000
ジャックダニエル <i>Jack and Daniel</i>	…	¥1,100
ヘネシー V.S.O.P. <i>Hennessy V.S.O.P.</i>	…	¥1,600

Cocktail

ジントニック <i>Gin and tonic</i>	…	¥950
スクリュードライバー <i>Screw driver</i>	…	¥950
ウォッカトニック <i>Vodka and Tonic</i>	…	¥950

カンパリ・カシス ベース <i>Campari・Cassis Base</i>	…	¥950
～ 下記よりお選びください。～		

- ◆ ソーダ *Soda* ◆ オレンジ *Orange*

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。
Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

表示価格には、税金が含まれております。
Prices inclusive of consumption tax.

海老のビスクスープ(パン付き) *コーヒーまたは紅茶付き ¥1,500
Shrimp bisque soup

海老の濃厚な旨味と香りの贅沢な
スープ。
パンにつけて食べても絶品です。



ホットサンド *コーヒーまたは紅茶付き ¥1,600
Hot sand

こんがり焼き上げたパンの間に、
ハムとチーズ、ミートソースの入った
サンドイッチです。
アゼリア人気商品です。



十八穀ライスと旬野菜のビーフカレー 中辛 ¥1,600
18grain rise Beef curry
*コーヒーまたは紅茶付き

健康に優しい十八穀入りのライスと
旬野菜の特製ビーフカレー。
是非ご賞味ください。



ピッツァ マルゲリータ (サイズ約22cm) ¥1,700
Pizza Margherita
*コーヒーまたは紅茶付き

外はかりっと中はモチモチとした
食感を楽しめるピッツァです。



TAKE OUT メニュー

朝食サンドウィッチ

¥1,500



気兼ねなくお部屋でゆっくりと
過ごされたい方に、お部屋食として、
通常のレストランとは一味違う
フリースタイルのお食事をして頂きます。
天気がいい日にはガーデンでピクニック
気分も味わっていただけます。

夕食大人弁当

¥5,000



気兼ねなくお部屋でゆっくりと
過ごされたい方に、お部屋食として、
通常のレストランとは一味違う
フリースタイルのお食事をして頂きます。
和牛を使用した少し贅沢なお弁当です。

夕食子供弁当

¥3,000



気兼ねなくお部屋でゆっくりと
過ごされたい方に、お部屋食として、
通常のレストランとは一味違う
フリースタイルのお食事をして頂けま
す。
お子様もご満足頂きます。

※ご予約は前日17:00までとなっております

※受け渡しは蓼科東急ホテル内レストランにて行っております

※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

※画像はイメージです



蓼科 東急ホテル

2021.4.1～2021.6.30

Restaurant menu

期間限定 山菜会席 (和食)

¥13,200

※3日前までの予約制

山菜会席は4/1～5/9までの販売となります

～前菜～

筍木の芽和え 螢鳥賊
玉子豆腐 桜餡 花卉百合根
水菜浸し 絹皮
海鞘このわた あられ長芋 柚子

～お椀～

若竹碗 蛤葛打ち
花卉大根 花卉人参 木の芽

～お造り～

鯛 横輪 煽り烏賊
信州サーモン
あしらい

～煮物～

山菜飛龍頭 筍 鯛の子 桜麩
落 木の芽

～焼き物～

鮎魚女木の芽焼き
筍の土佐煮 酢取り独活
山菜天麩羅

～お食事～

筍御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

～前菜～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡
鯛小袖寿司 厚焼き玉子
百合根団子 諸胡瓜
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～お魚料理～

真鯛のズッキーニ巻き
汐雲丹のセック添え

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～

和牛ロース肉のグリエ
彩り野菜添え
野沢菜とアンチョビのソース

～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～

筍木の芽和え 玉子豆腐 桜餡
鯛小袖寿司 厚焼き玉子
百合根団子 諸胡瓜
筍土佐煮 花卉百合根 桜麩

～吸い物～

蛤真丈
若芽 筍 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～煮物替り～

鯛と山菜鍋
鯛 水菜 豆腐 筍
独活 蕨 木の芽

～お食事～

筍御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子

2021.4.1~2021.6.30

Restaurant menu

40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~
大岩魚のバルマンティエ風
瞬間燻製仕立て

~ Hors-d'œuvre ~

福味鶏の黒胡椒焼き
アスパラガス添え
三種のフロマージュソース

~ Soupe ~

新ジャガイモのポタージュ
科乃豚のコンフィ添え
ローズマリーの香り

~ Poisson ~

真鯛のズッキーニ巻き
汐雲丹のセック添え

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

和牛ロース肉のグリエ
彩り野菜添え
野沢菜とアンチョビのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

ナチュール

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

春の小さなオードブル盛り合わせ

~ Soupe ~

クレソンのポタージュ

※メインをお肉料理 又は お魚料理
からお選び下さい

~ Poisson ~

長野県産信州サーモンの味噌柚庵焼き
シードルクリームソース

又は

~ Viande ~

科乃豚ロース肉のソテー
カラメリゼ・フランボワーズのソース

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート



蓼科 東急ホテル

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

小鉢 お造り

茶碗蒸し

和牛ステーキ 春巻き

チキンナゲット ウィンナー

サラダ オレンジ

白御飯

※小学生向け御膳
ドリンク付

～単品料理～ à la carte

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
春の小さなオードブル盛り合わせ	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
福味鶏の黒胡椒焼き アスパラガス添え	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
三種のフロマージュソース	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
新じゃがいものポタージュ		ご飯セット	¥790
科乃豚のコンフィ添え ローズマリーの香り	¥1,210		
クレソンのポタージュ	¥1,100	本日のデザート	¥1,940
真鯛のズッキーニ巻き		本日のフルーツ	¥1,940
汐雲丹のセック添え	¥2,200		
長野県産信州サーモンの味噌袖庵焼き			
シードルクリームソース	¥2,200		
科乃豚ロース肉のソテー			
カラメリゼ・フランボワーズソース	¥3,410		
和牛ロース肉のグリエ			
彩り野菜添え 野沢菜とアンチョビのソース	¥4,290		
パン2種	¥480		

DINNER 《要予約》

17:00～19:30 (最終入場)

※営業時間が変更となる場合がございます。詳しくはお問い合わせ下さいませ。

※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。
お早めのご注文をおすすめ致します。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させて頂く場合がございます。

※コース料理の内容は2021年4月1日～2021年6月30日までとなります。

※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