

2021.11.1～2021.11.28

※11月29日OUT～12月3日IN まで休館日となります。

## Restaurant menu

### 蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

#### ～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

#### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

#### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

#### ～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

#### ～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

#### ～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

#### ～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～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

#### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

#### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

#### ～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参  
銀杏 青味 柚子

#### ～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ  
芽キャベツ ミニトマト 青味

#### ～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

#### ～水菓子～

本日の水菓子

2021.11.1~2021.11.28

※11月29日OUT~12月3日IN まで休館日となります。

## Restaurant menu

### 40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿  
季節のイメージーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ  
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ  
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### ナチュラル

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの  
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース  
ソース・ブールブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ  
オニオンフライ添え  
マデラソースで

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### 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

2021.12.3～2021.12.5

※11月29日OUT～12月3日IN まで休館日となります。

## Restaurant menu

### 蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

#### ～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

#### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

#### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

#### ～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

#### ～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

#### ～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

#### ～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～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

#### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

#### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

#### ～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参  
銀杏 青味 柚子

#### ～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ  
芽キャベツ ミニトマト 青味

#### ～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

#### ～水菓子～

本日の水菓子

2021.12.3~2021.12.5

※11月29日OUT~12月3日IN まで休館日となります。

## Restaurant menu

### 40周年記念コース

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿  
季節のイメージネーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ  
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ  
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

### ナチュラル

¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの  
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース  
ソース・ブールブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ  
オニオンフライ添え  
マデラソースで

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

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

2021.12.6~2021.12.25

# Restaurant menu

## 蓼科 (和洋折衷)

¥11,000

### ～前菜～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

### ～お魚料理～

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

### ～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

### ～お肉料理～

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

### ～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～

菊菜と水菜浸し 榎木 糸雲丹  
栗白和え 秋刀魚柚庵焼き 海老手毬寿司  
零余子真丈 花豆 はじかみ 紅葉麩

### ～吸物～

鯛潮仕立て  
鯛 胡麻豆腐 おぼろ昆布 青味 柚子

### ～お造り～

信州サーモン 鮪 帆立  
あしらい

### ～煮物～

海老芋 牛蒡 金時人参  
銀杏 青味 柚子

### ～焼き物～

牛タン大和煮 聖護院大根 エリンギ  
芽キャベツ ミニトマト 青味

### ～御飯～

白御飯 香の物 赤出汁

### ～水菓子～

本日の水菓子

2021.12.6~2021.12.25

※12月6日~12月25日まで40周年コース名が “ノエル” に変更となります。

## Restaurant menu

ノエル  
¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフからの一皿  
季節のイマジネーション

~ Hors-d'œuvre ~

茸と海老のセモリナ揚げ  
トマトフォンデュ添え

~ Soupe ~

タイム風味の南瓜のポタージュ  
バルサミコを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とムール貝のワイン蒸し  
エスカルゴバターの香り

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

蓼科牛肩ロース肉のラグー  
季節の温野菜添え

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート  
クリスマス仕立て

ナチュラル  
¥7,150

~ Hors-d'œuvre ~

秋の小さなオードブルの盛り合わせ

~ Soupe ~

ボストンクラムチャウダーの  
パイ包み焼き

※メインをお肉料理 又は お魚料理  
からお選び下さい

~ Poisson ~

銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース  
ソース・ブルブラン

又は

~ Viande ~

牛フィレ肉のステーキ  
オニオンフライ添え  
マデラソースで

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

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



## 蓼科 東急ホテル

2021.11.1～2021.12.25

### ～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
小さなオードブルの盛り合わせ	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
茸と海老のセモリナ揚げ		出汁巻玉子	¥1,450
トマトフォンデュ添え	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
		ご飯セット	¥790
ポストンクラムチャウダーのパイ包み焼	¥1,210	本日のデザート	¥1,940
※提供に多少のお時間を頂きます。			
タイム風味の南瓜のポタージュ バルサミコを添えて	¥1,100	本日のフルーツ	¥1,940
銀鱈の西京焼きと帆立貝のムース ソース・ブルブラン	¥2,200		
金目鯛とムール貝のワイン蒸し エスカルゴバターの香り	¥3,000		
牛フィレ肉のステーキ オニオンフライ添え マデラソースで	¥3,000		
蓼科牛肩ロース肉のラグー 季節の温野菜添え	¥4,500		
パン2種	¥480		

**DINNER 《要予約》**  
17:00～19:30 (最終入場)  
**※11月28日OUT～12月3日IN**  
まではホテルが休館日となりますので、  
レストランがクローズとなります。  
詳細はお問合せ下さい。

※営業時間・ご夕食会食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11月1日～2021年12月25日までとなります。  
※12月26日～12月31日の期間はア・ラ・カルトのみの販売はございません

※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