

2022.1.7~2022.3.31
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

深山 (和食)

¥7,150

~前菜~

壬生菜浸し 白麹蕎麦そばろ和え
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
近江蕎麦 柚子胡椒

~御飯~

白御飯 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~

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

※3月1日~3月31日は下記前菜に
変更となります。

壬生菜浸し 白麹蕎麦そばろ和え 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~

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



蓼科 東急ホテル

お子様プレート ¥2,640

ドリンク
 ポタージュースープ 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

ポタージュースープ
 冷製オードブル
 サラダ添え
 本日のバスタ
 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

2022.1.7～2022.3.31

～単品料理～ à la carte

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
レンズ豆のクリームスープ フォアグラと一緒に	¥1,400	天婦羅の盛合せ	¥2,900
ホタテ貝・手長海老・信州サーモンの グラチネ・甲殻類のソースで	¥2,800	出し巻き玉子	¥1,450
金目鯛と菜の花の湯葉巻き 天使の海老を添えて ソースヴァンプランにて	¥2,800	野沢菜の漬物	¥1,220
牛フィレ肉と科乃豚ロース肉の取り合わせ 赤ワインとトマトのソースで	¥3,500	ご飯セット パン2種	¥790 ¥480
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 ポルトソースで	¥4,500	本日のデザート 本日のフルーツ	¥1,940 ¥1,940

DINNER 《要予約》

17：30/18：00/19：15

※営業時間・ご夕食会場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2022年1月7日～2022年3月31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