

松茸会席 (和食)
9/1~10/31 ¥18,000
【3日前要予約】

ブロー (洋食)
9/1~10/31 ¥13,200

深山 (和食)
9/1~10/31 ¥7,700

メレーズ (洋食)
9/1~10/31 ¥7,700

～前菜～

松茸と青菜の浸し 糸雲丹
松茸土佐煮 秋刀魚柚庵焼き 酢橘
松茸と木の子のチリ酢和え 小口葱

～お椀～

松茸の土瓶蒸し
松茸 鱧 鶏肉 海老 銀杏
百合根 三つ葉 酢橘

～お造り～

鯛の昆布メ 煎り酒
松茸の酒蒸し 鮪 煽り鳥賊
あしらい

～煮物～

甘鯛菽蒸し 松茸餡
紅葉麩 山葵

～焼き物～

松茸と国産牛のすき焼き
温玉添え

～揚物～

松茸の天麩羅
(松茸・海老・白身魚・野菜三種)

～食事・水菓子～

松茸御飯 香の物 赤出汁
本日の水菓子

～Amuse-Bouche～

オリーブ風味のじゃがいもと
帆立貝柱の生ハム巻き
バジルオイルと松の実を添えて

～Hors-d'œuvre～

西京風味のラタトゥユと
合鴨のロティ
バルサミコソース

～Soupe～

百合根・ポワロー葱と
ベーコンのポタージュ

～Poisson～

信州サーモンのグリルと
オマールテール
色々な茸のクリームソース

～Granité～

本日グラニテ

～Viande～

和牛フィレ肉のロティ、彩野菜添え
お気に入りのソースで

～Dessert～

本日のデザート

～前菜～

法蓮草と金時草の浸し
榎木 糸雲丹
银杏豆腐 雲丹 山葵 美味出汁
秋刀魚柚庵焼き はじかみ
鯛手鞠寿司

～お椀～

鱧真丈 松茸 紅葉麩 酢橘

～お造り～

鮎 鮪 鯛 あしらい

～煮物～

里芋饅頭 木の子餡 山葵

～焼物～

木の子の天麩羅
旬の木の子・鱧・青唐・薬味

～食事・水菓子～

白御飯 香の物 赤出汁
本日の水菓子

～Hors-d'œuvre～

魚介類のジェリー仕立て
レフォール入りのクリームソース

～Soupe～

じゃがいもと蕪のポタージュ
ズワイガニのすり流し仕立て

～Poisson～

長野県産 虹鱒のムニエル
たらこバターソース

～Viande～

科乃豚ロース肉の信州味噌漬け
マデラソース・野菜と一緒に

料金差額+¥1,500 (税込)

**科乃豚から和牛を使用した
肉料理に変更できます。
詳細はスタッフにお尋ねください。**

～Dessert～

本日のデザート



【営業時間】 17:00/17:30/18:00/19:15/19:30

当レストランは予約制となります。当日の17:00までお受けできますが、席に限りがございますので、早めのご予約をお勧め致します。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・別途アラカルト・お子様メニューがございます。
- ・アレルギーお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお伝えいただきますようお願い致します。
- ・レストランのご利用の際、スリッパでのご利用はお断りさせていただいております。

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字龍山4026-2

蓼科東急ホテル TEL.0266-69-3109