



メレーズ

フレンチコース

2025年4月1日～2025年6月30日

¥8,470 ※5月2日～6日提供期間外

～Hors-d'œuvre～

鯛のコンフィ・サラダ仕立て
グリーンマスタードソースで

～Soupe～

グリーンピースのスープ

～Poisson～

イサキのソテー
生海苔のソースで

～Viande～

科乃豚のグリエ
バーベキューソース・温野菜添え

別途1,650円(税込)にて

科乃豚より和牛ロースを使用した肉料理に変更できます。

※和牛の産地は仕入都合により変更となります。

詳細は当日お尋ねください。

～Dessert & Cafè～

本日のお楽しみデザート
コーヒー・紅茶・ハーブティ



深山 (みやま)

和会席コース

2025年4月1日～2025年6月30日

¥8,470 ※5月2日～6日提供期間外

～前菜～

烏賊 うるい 酢味噌掛け
蓬豆腐 クコの実

鯛小袖寿司 天豆蜜煮 鶏松風 海老黄身寿司

～お椀～

桜えび真丈 楓麩 青味 木の芽

～お造り～

サーモン 鯛 縞鯨
あしらい

～煮物～

きゃべつ万頭 蛸 青味

～焼物～

鱸木の芽焼き 丸十蜜煮 はじかみ

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 本日の水菓子

・※4月より【真鯛のカルパッチョ】から【鯛のコンフィ】に変更しております。予めご了承ください。

・食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。

・アレルギーお持ちの方はスタッフにお伝えいただけます様、お願いいたします。

・スリッパによる来店はお断りさせていただいております。予めご了承ください。



ブロー

フレンチコース

2025年4月1日～2025年6月30日

¥14,520

～Amuse-Bouche～

ハヶ岳サーモンの野菜マリネ

～Hors-d'œuvre～

帆立貝のテリーヌ・ウニ風味
サラダと一緒に

～Soupe～

セロリのポタージュ
ゴルゴンゾーラ風味

～Poisson～

真鯛のデュクセル詰めロティ
ペルノ酒風味のソース

～Granité～

本日のグラニテ

～Viande～

和牛ロース肉ソテー・粒マスタードソース

～Dessert & Café～

本日のお楽しみデザート
コーヒー・紅茶・ハーブティ



旬粋（しゅんすい）

和会席コース

2025年4月1日～2025年6月30日

¥14,520

～前菜～

青梗菜と桜エビの煮浸し 糸花
蜆烏賊 うるい 酢味噌掛け 紅芽
サーモン木の芽焼き 鯛小袖寿司
厚焼き玉子 サーモン砵巻き 青唐

～お椀～

碓氷豆腐 筍 若布 鮎魚女煎餅 木の芽

～お造り～

桜鯛 鮪 煽り烏賊 サーモン あしらい

～合肴～

白魚の茶碗蒸し 桜餡

～煮物～

筍飛龍頭 蛤酒盗煮 蕨 花びら百合根

～焼物～

長野県産牛ロース肉焼しゃぶ
季節の野菜を添えて

～食事&水菓子～

山菜御飯 赤出汁 香の物
本日の水菓子



お子様洋食プレート

本日のスープ
 温野菜・フライドポテト・海老フライ・唐揚げ・ハンバーグ・ミニオムライス
 パン デザート

¥3,080



お子様洋食コース

オードブル・ポタージュ&パン・本日のパスタ
 牛肉のステーキ・温野菜・デザート

¥4,950



お子様和食膳

お造り・鉄火巻・ミニうどん・天ぷら盛り合わせ
 ハンバーグ・サラダ・茶碗蒸し・フルーツ

¥4,950

お子様単品料理

フライドポテト	¥660
本日のスープ&サラダ	¥700
エビフライとから揚げ	¥1,320
お子様ハンバーグ	¥1,100
牛肉のステーキ	¥1,980
本日のシャーベット	¥500
本日のアイスクリーム	¥500

お子様ドリンク

コカ・コーラ	¥770
ジンジャーエール	¥770
ミルク	¥600
野菜ジュース	¥600
リンゴジュース	¥600
オレンジジュース	¥600
グレープフルーツジュース	¥600