



蓼科リゾート20周年
記念コース ブロー (洋食)
¥12,000

~ Amuse-Bouche ~

鰯の瞬間グリエ黒胡椒風味
香ばしい葱ソース

~ Hors-d'œuvre ~

オニエナガエビとニンニク風味
ブロッコリーのソース

~ Soupe ~

カリフラワーとポワローのポタージュ
アンチョビとトマトコンカッセを添えて

~ Poisson ~

金目鯛とホタテのグリル
彩りアリユメット野菜のクリームソース

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

和牛フィレ肉のロティ
創作ロッシーニ風

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート



蓼科 (和洋折衷)
¥12,000

~ 前菜 ~

小松菜浸し 栗白和え いくら卸し 柚子
海老手毬寿司 零余子真丈

~ お椀 ~

胡麻豆腐 海老葛打ち
舞茸素揚げ 青味 柚子

~ お造り ~

鰯 鮪 帆立
あしらい

~ お魚料理 ~

金目鯛とホタテのグリル
彩りアリユメット野菜のクリームソース

~ グラニテ ~

本日のグラニテ

~ お肉料理 ~

和牛フィレ肉のロティ
創作ロッシーニ風

~ デザート ~

本日のデザート



メレーズ(洋食)
¥7,700

~ Hors-d'œuvre ~

魚介類と紅心大根のミルフィーユ仕立て
山葵マヨネーズソースで

~ Soupe ~

オニオングラタンスープ

~ Poisson ~

真鯛のバップールと帆立貝のムース
和風仕立て 海老そぼろ餡で

~ Viande ~

科乃豚ロース肉の
酒盗漬け 赤ワインソースで

~ Pain ~

パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート



深山 (和食)
¥7,700

~ 前菜 ~

小松菜浸し 栗白和え
いくら卸し 柚子
海老手毬寿司 零余子真丈

~ お椀 ~

胡麻豆腐 海老葛打ち
舞茸素揚げ 青味 柚子

~ お造り ~

鰯 鮪 帆立
あしらい

~ 煮物 (鍋物) ~

木の子の飛龍頭と福味鶏
坦々風
紅葉人参 水菜 薬味

~ 焼き物 ~

科乃豚味噌焼き
焼きねぎ味噌 彩野菜

~ お食事 ~

栗御飯 赤出汁 香の物

~ 水菓子 ~

本日の水菓子
※



《営業時間》
17:00 / 17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:30

・ご案内・

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。
※早めご予約をおすすめ致します。
※営業時間につきましては、変更となる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、コース料理を一部変更させていただく場合がございます。
※室内用スリッパ・バジャマでの御来店を御遠慮頂いております。
※アレルギーをお持ちの方は必ずスタッフへお申し付け下さい。
※上記コース料理の提供期間は11/1~12/25までの提供期間となります。
※12/3~12/25まで【ブロー】の名称が【ノエル】に変更となります。
※写真はイメージです。

ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字鹿山4026-2

蓼科東急ホテル TEL0266-69-3109

