



メレーズ

フレンチコース

2025年9月1日～2025年10月31日

¥8,470

～Hors-d'œuvre～

鮪のサラダ変わりパン粉かけ
アンチョビとバルサミコ酢ソース

～Soupe～

人参のポタージュ

～Poisson～

カサゴのポワレ
トマトと香草風味

～Viande～

仔牛のソテー
エストラゴンソース

別途1,650円(税込)にて

仔牛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 & Café～

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9月1日～2025年10月31日

¥8,470

～前菜～

【小鉢】青菜 甘海老 柑橘酢

【小鉢】栗 マスカット 京禅麩 白和え

【小鉢】銀杏豆腐 美味出汁 生姜 銀杏

秋刀魚小袖寿司

～御椀～

萩真薯

菊花薄葛和風コンソメ仕立て

～お造り～

鮪 真鯛 大王岩魚

あしらい一式

～焚合せ～

南京万頭 蕎麦の実

信州きのこと餡掛け

～焼物～

鰯若狭焼 酢橘

～食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子

- ・掲載写真につきまして、御用意が出来次第掲載いたします。
- ・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。
- ・アレルギーを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。予めご了承下さい。



ブロー

フレンチコース

2025年9月1日～2025年10月31日

¥14,520

～Amuse-Bouche～

松茸と佐久鯉のベニエ

～Hors-d'œuvre～

信州サーモンのスモーク

サラダ仕立て

～Soupe～

マッシュルームのスープ

カプチーノし仕立て

～Poisson～

オマールテールとカマスのソテー

ブルブランソース

～Granité～

本日のグラニテ

～Viande～

長野県産国産牛フィレ肉のポワレ

マルサラソース

～Dessert & Café～

本日のお楽しみデザート

コーヒー・紅茶・ハーブティ



松茸会席

和会席コース

2025年9月1日～2025年10月31日

¥18,000※3日前要予約

～先附～

銀杏豆腐 いくら 松茸の酒煎り セルフィーユ

～前菜～

水菜ときのこの浸し 菊花 糸雲丹

栗とチーズの白和え 軸三つ葉

海老手毬寿司キャビア乗せ 松茸の博多

雲丹 山葵

～御椀～

松茸の土瓶蒸し 酢橘

松茸 白身魚 福味鶏 銀杏 海老 三つ葉

～お造り～

鮪 鯛 帆立 煽り烏賊 あしらひ

～合肴～

松茸の茶碗蒸し 銀餡 振り柚子

～揚物～

松茸の天婦羅 薬味 天出汁

～焼物～

松茸と国産牛ロースのすき焼き

松茸 国産牛ロース 九条葱 栗麩 玉葱

春菊 温玉

～食事&水菓子～

松茸御飯 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