



レストランメニュー【11月1日～12月25日】

蓼科リゾート20周年
記念コース プロー (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
花豆 はじかみ

～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
花豆 はじかみ

～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

～煮物変わり～

木の子の飛龍頭 福味鶏
坦々風
紅葉人参 水菜 白滝
豆腐 葱

～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。

※別途大人・お子様用カルトメニューがございます。詳細は別紙カルトメニューをご覧ください。
※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・パ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。
※12/9～12/25まで【プロウ】の名称が【ノエル】に変更となります。
※写真はイメージです。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



フレグラントメニュー
12月26日～1月6日

旬粹/寿会席



20周年記念コース
ブロー



旬粹・寿会席 (和食)

¥12,000

～先付～

胡麻豆腐 雲丹 キャビア
ラレシ 山葵 セルフィーユ

～前菜～

海鼠ボン酢雲和え 唐墨大根
いくら醤油漬 柚子
鯛小袖寿司 はじかみ 焼き目栗 零余子真丈

～お椀～

湯葉真丈 筍 若芽 青味 柚子

～お造り～

鮪 鯛 煽り烏賊 牡丹海老
あしらい

～合肴～

甘鯛蒸し 银杏 百合根 木耳
銀箔 山葵

～鍋物～

鮪しゃぶ 水菜 豆腐 九条葱 葛切り
しゃぶ餅 椎茸 ポン酢 薬味

～お食事・水菓子～

白御飯 香の物 赤出汁 水菓子

20周年記念コース

ブロー (洋食)

¥12,000

～Amuse-Bouche～

鮪の瞬間グリエ黒胡椒風味
香ばしい葱ソース

～Hors-d'œuvre～

ムール貝・オマール海老と
ブロッコリーのアヒージョ風

～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～

信州サーモンとホタテのグリル
ノイリー酒と野菜のクリームソースで

～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

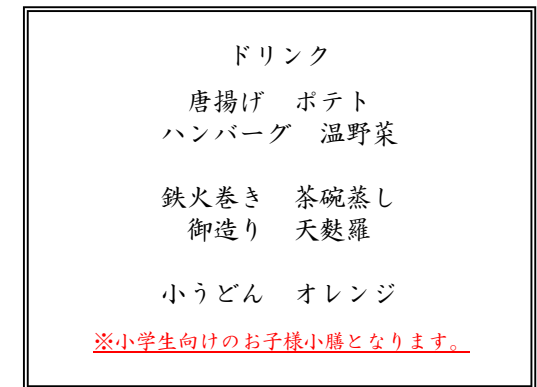
～Pain～

パン

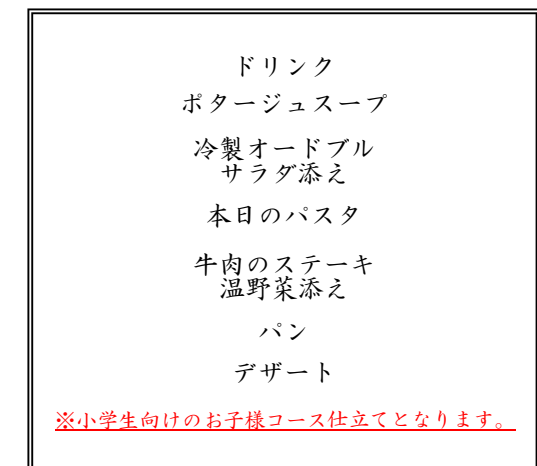
～Dessert～

本日のお楽しみデザート

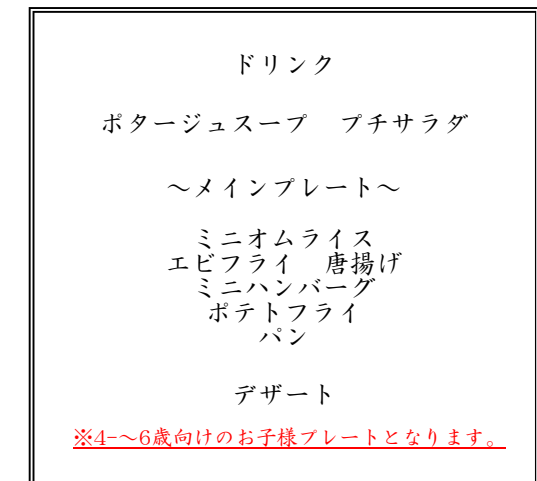
お子様御膳 ¥4,180



お子様コース ¥4,180



お子様プレート ¥2,640



《営業時間》

17:00 / 17:30 / 18:00 / 19:15 / 19:45

※夕食のご予約は当日17:00までの受付となります。
早めの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。

※1月1日～1月3日まで旬粹の名称が”寿会席”に変更となります。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。

※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。

※室内用スリッパ・パジャマでの御来店は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。

※上記コース料理の内容は2022年12月26日～2023年1月6日までとなります。

※写真はイメージです

※当面の間コロナウイルス対策を行っております。ご理解の程宜しくお願い致します。

お子様子膳



お子様コース



お子様プレート



ご予約・お問合せは 〒391-0301 長野県茅野市北山字麓山4026-2



蓼科東急ホテル TEL 0266-69-3109

レストランメニュー 2023年1月7日～3月31日

蓼科 (和洋折衷)

¥12,000

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌がけ
鰻棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～お魚料理～

真鯛のポアレと
オマールテールのロティ
ソース クレームド・オマール

～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
茸とマデラソース
彩りサラダ添え

～デザート～

本日のデザート



深山 (和食)

¥7,700

～前菜～

鮫肝 薬味 ポン酢
九条葱と烏賊酢味噌掛け
鰻棒寿司 胡麻豆腐 あしらい

～お椀～

湯葉真丈 海老葛打ち
こぼれ梅 柚子

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン
あしらい

～揚げ物～

鱈と豆腐の南蛮揚げ 舞茸 椎茸
甘酢餡 大根おろし 葱

～煮物 (鍋物)～

鯽しゃぶ 水菜 豆腐 九条葱
葛切り しゃぶ餅 椎茸
ポン酢 薬味

～お食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子



メレーズ (洋食)

¥7,700

～Hors-d'œuvre～

魚介類のサラダ仕立て
イチゴのソースで

～Soupe～

緑葉色野菜のポタージュ

～Poisson～

長野県産・岩名のポワレ
ビーツのおろしソース 和風仕立て

～Viande～

仔羊のポアレ ローズマリーの香り
ニンニク風味のソースで

～Pain～

パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート



お子様御膳 ¥4,500 小学生向け

ドリンク
唐揚げ ポテト
ハンバーグ 温野菜

鉄火巻き 茶碗蒸し
御造り 天麩羅

小うどん オレンジ

お子様コース ¥4,500 小学生向け

ドリンク
ポタージュスープ
冷製オードブル
サラダ添え
本日のパスタ
牛肉のステーキ
温野菜添え
パン
デザート

お子様プレート ¥2,800 4～6歳向け

ドリンク
ポタージュスープ プチサラダ

～メインプレート～
ミニオムライス
エビフライ 唐揚げ
ミニハンバーグ
ポテトフライ
パン

【営業時間】 17:30/18:00/19:15

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

・ご案内・

※夕食の営業時間につきましては、変更となる場合がございます。詳細はお問い合わせください。

※夕食の当日新規は夕方17:00までの御案内となります。席には限りがございます。

早めのご予約をおすすめいたします。

※別途大人・お子様アラカルトメニューのご用意がございます。詳細はスタッフにお伺い下さい。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

※室内用スリッパ・パジャマの御入店はお断りさせて頂いております。

※上記コース料理につきましては、1/7～3/31までの提供となります。

※アレルギーをお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお知らせ頂きますようお願い致します。

※写真はイメージです。