



# TAKE OUT メニュー

和牛ロース肉のステーキと温野菜のホテルカレー

¥2,900



自家製ビーフハンバーグとバターライス

¥2,600



パルマ産生ハムと彩りサラダ

¥2,200



チーズヴァリエと彩りサラダ

¥2,200



サンドウィッチ&サラダ&スープ

※スープは日替わりです

¥1,500



※4月1日からのテイクアウト販売開始となります。予約は承ります。  
 ※ご予約は前日17:00までとなっております  
 ※受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン前にて行っております  
 ※サンドウィッチ 朝7:00~ ※丼物・サラダ物17:30~ お渡し致します。  
 ※アレルギー、ご連泊の対応は致し兼ねます  
 ※仕入れの都合により、内容が変更になる場合がございます  
 ※直射日光及び高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がり下さい  
 ※画像はイメージです

右側のQRコードから  
ご予約サイトをご参照頂けます。



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





## 蓼科 東急ホテル

### お子様プレート ¥2,640

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 鶏唐揚げ

ミニハンバーグ ポテトフライ

デザート

※4～6歳向け

### お子様コース ¥4,180

冷製オードブル  
サラダ添え

ポタージュスープ

本日のパスタ

牛肉のステーキ  
温野菜添え

パン

※小学生向けコース仕立て  
不変シラダ

### お子様御膳 ¥4,180

ドリンク

唐揚げ ポテト

ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し

御造り 天麩羅  
小うどん オレンジ

※小学生向け御膳  
ドリンク付

※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

## 2022.4.1～2022.6.30

### ～単品料理～ à la carte

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
信州サーモンのカルパッチョ 彩りサラダ仕立て	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
フォアグラのポワレと海老の セモリナ揚げ 燻製バルサミソースで	¥2,800	出汁巻玉子	¥1,450
セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風味で	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
ポタージュ サンジェルマン カプチーノ仕立て	¥1,500	ご飯セット	¥790
長野県産虹鱈のパネ 澄ましバター焼き クレソンのソースで	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
真鯛のポワレ 名残桜の香り ホタテのグリエを添えて	¥3,000	本日のフルーツ	¥1,940
牛フィレ肉の香草バター焼き 野菜と一緒に	¥3,500	パン二種	¥400
信州プレミアム牛フィレ肉のロテ フルーツマトと茸のグラチネ	4月1日から 4月30日まで ¥4,500		
ポルト酒ソースで			
信州プレミアム牛フィレ肉のロテ シェフのお気に入り	5月1日から 6月30日まで ¥4,500		

#### DINNER 《要予約》

17：00～19：30（最終入場）

※営業時間に変更となる場合がございます。詳しくはお問い合わせ下さいませ。

※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。  
お早めのご注文をおすすめ致します。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させて頂く場合がございます。

※4月29日～5月5日の期間につきましては、  
アラカルトのみのご予約・利用はお断りさせて頂いております。  
円滑な料理提供のご協力をお願い致します。  
※コース料理をご予約され、お席にでのご注文は承っております。



# 蓼科 東急ホテル

2022.7.1～2022.8.31

## ～単品料理～ à la carte

**お子様プレート ¥2,640**  
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 鶏唐揚げ  
ミニハンバーグ ポテトフライ  
デザート  
※4～6歳向け

**お子様コース ¥4,180**  
冷製オードブル  
サラダ添え  
ポタージュスープ  
本日のパスタ  
牛肉のステーキ  
温野菜添え  
パン  
※小学生向けはコース仕立て  
ドリンク付

**お子様御膳 ¥4,180**  
ドリンク  
唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
御造り 天麩羅  
小うどん オレンジ  
※小学生向け御膳  
ドリンク付

彩りサラダ	¥1,330	お造り盛り合わせ	¥3,270
バルマ産プロシュートとカロツア 黒胡椒の香り	¥1,500	天ぶら盛り合わせ	¥2,900
長野県産信州サーモンのコンフィと 野菜のマリネ ギリシャ風	¥1,500	出汁巻玉子	¥1,450
温かいモロヘイヤのスープ 野菜のマリネ ギリシャ風	¥1,500	野沢菜の漬物	¥1,220
ジュンサイとオクラを添えた ヴィシソワーズ	¥1,500	ご飯セット	¥790
鱈の香草パン粉焼き ソースヴェルジュ 夏野菜添え	¥2,000	本日のデザート	¥1,940
信州プレミアム牛フィレ肉のロティ 磯香る海栗ソース	¥4,500	本日のフルーツ	¥1,940
牛フィレ肉のポアレ カフェドバリエ	¥3,500	パン二種	¥490

**DINNER 《要予約》**  
17:00～19:30 (最終入場)  
・提供期間 7月1日～8月31日  
※営業時間の変更となる場合がございます。詳しくはお問い合わせ下さいませ。  
※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。  
お早めのご注文をおすすめ致します。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させて頂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