

2021.12.26~2022.1.6  
Restaurant menu

## 40周年記念コース (洋食)

¥11,000

~ Amuse-Bouche ~

シェフから旬の一皿

~ Hors-d'œuvre ~

信州サーモンの炙りカルパッチョ  
カッターチーズを添えて

~ Soupe ~

オニオングラタンスープ

~ Poisson ~

オマール海老の香草焼きと  
茸の軽いフリカッセ  
祝い見立て

~ Granité ~

本日のお口直しのグラニテ

~ Viande ~

信州プレミアム牛フィレ肉のロティ  
シェフのお気に入り

~ Pain ~  
パン

~ Dessert ~

本日のお楽しみデザート

## 旬粋 (和食)

¥11,000

~ 先付 ~

紅白豆腐 キャビア ラレシ セルフィーユ

~ 前菜 ~

菊菜と水菜の浸し 糸雲丹 いくら卸し

胡麻豆腐 雲丹 山葵

零余子真丈 紅白手毬寿司

数の子味噌漬け 花豆 千社塔鰹まぶし

~ 吸物 ~

湯葉真丈

千枚大根 菜の花 手毬麩 寿人参 柚子

~ お造り ~

鰯 鮪 帆立 ボタン海老

あしらい

~ 煮物 ~

海老具足煮

海老芋 銀杏 筍 百合根 三つ葉 山椒

~ 焼き物 ~

鯖豆腐けんちゃん焼き

酢橘 酢取り蓮根 小松菜 ミニトマト

~ お食事 ~

白御飯 香の物 赤出汁

~ 水菓子 ~

本日の水菓子

お子様子プレート ¥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歳~6歳向けのお子様プレートとなります。

お子様コース ¥4,180

ドリンク

冷製オードブルの盛り合わせ

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

本日のパン

デザート

※小学生向けのお子様コース仕立てとなります。

お子様子膳 ¥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

※小学生向けのお子様コース仕立てとなります。

・御案内・

※1月1日~1月3日の期間につきまして”旬粋”の名称が  
”寿会席”に変更となります。

※12月30日~1月2日の期間につきましては、  
アラカルトのみご利用はお断りさせて頂いております。  
コース料理のご予約をお願い致します。



# 蓼科 東急ホテル

2021.12.26～2022.1.6

## ～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**  
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  
※小学生向けコース仕立て  
ドリンク付

**お子様御膳 ¥4,180**  
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
信州サーモンのカルパッチョ カッターチーズを添えて	¥1,500	天ぷら盛り合わせ	¥2,900
オニオングラタンスープ	¥1,100	出汁巻玉子	¥1,450
オマール海老の構想焼き 茸の軽いフリカッセ 祝い見立て	¥3,000	野沢菜の漬物	¥1,220
信州プレミアム牛フィレ肉のロティ シェフのお気に入り	¥4,500	ご飯セット	¥790
パン2種類	¥480		
本日のデザート	¥1,940		
本日のフルーツ	¥1,940		

**・DINEER・【要予約】**  
17:00～19:30 (最終入場)  
・12月26日～1月6日まで営業時間が変更となります。  
詳細はお問い合わせください。  
・上記期間のご予約は大変込み合いますので、  
早めのご予約をお願い致します。  
・コース料理の内容は  
**2021年12月26日～2022年1月6日まで**となります。  
・**※12月30日～1月2日の期間  
はア・ラ・カルトのみの販売はございません**  
コース料理のご予約をお願い致します。

※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