



Avant～コース～

メニュー名：
和洋折衷コース『耀～かがやき～』
【前日までの要予約】
期間：2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金：11,000円



■お品書き

前菜 フルーツ蕃茄 蓴菜 蓮芋
乾酪
花穂 土佐酢じゅれ
玉蜀黍搔揚
細筍土佐煮
丸十林檎煮
稚鮎唐揚

お椀 土瓶仕立
蛤真薯 海老 若布 独活
クレソン 木の芽 ライム

お造り 初鰹 石鰈 縹鰯 本鮪
あしらひ添え

魚料理 眼張のポワレと伊勢海老の
ポシェ
オレンジとミント香るバター
ソース

肉料理 国産牛フィレ肉のグリエ 季節の
温野菜添え
お好みのソースで

デザート 本日のデザート

パン ミックスソルト入りオリーブ
オイル添え

※前日までの要予約

※お肉料理のソースはお好みで選びいただけます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ

メニュー名：
【5月6月期間限定】信州牛出汁しゃぶ
【前日までの要予約】
期間：2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金：13,200円



■お品書き

前菜 信州牛握り寿司
一寸豆寄せ 生雲丹 ラレシ
大納言
生姜 美味出汁じゅれ
山菜 京禅麩 杏子 新緑
白和え
汲み湯葉 花山葵浸し

お造り 石鰈 縹鰯 本鮪
あしらひ

焼物 鱸 若狭焼
花蓮根 山落伽羅煮 山
椒卸し

鍋 信州牛
蒿苣 水菜 クレソン ミント
マト
椎茸 榎木 アスパラ ブッ
キーニ

薄切り餅 葛切 木綿豆腐

笹葱 深煎り七味

お食事 信州蕎麦

又は

稲庭うどん

又は

五郎兵衛米粉麺 熊笹の香
り

メニュー名：瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間：2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金：10,450円



■お品書き

先付 フルーツ蕃茄 蓴菜 蓮芋
酒粕乾酪
花穂 土佐酢じゅれ

前菜 初鰹握り 八幡屋七味海苔
玉蜀黍搔揚
細筍土佐煮
丸十林檎煮
一寸豆寄せ 生雲丹 ラレシ
大納言
生姜 美味出汁じゅれ

お椀 清汁仕立て
鰻 翡翠茄子 ブッキーニ
游魚
梅肉 柚子

お造り 本日の白身魚 幸海老 縹
鰯 本鮪
あしらひ添え

焼物 若鮎塩焼 蓴酢 新生姜
彩り野菜玉 炙り乾酪
柚子

煮物 鱸 阿蘭陀煮 冬瓜 炙り
唐辛子
髪文字葱 生姜 銀鮠

進肴 信州牛ローストビーフ
彩り野菜添え 白味噌そー
す

お食事 浅蜆 新生姜御飯
信州味噌入り赤出汁 香の
物

アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

水菓子 季節果実盛合せ 紅葡萄酒 水菓子 新茶 流水羹 抹茶白玉
じゅれ 小豆
本日の水菓子 彩り果実添え 紅葡萄酒
じゅれ

※前日までの予約です。

★今回は出汁を2種類からお選びいただけます！
鰹出汁 または すき煮出汁

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】

落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび

いか いくら 鮭 さば

くるみ ごま 【大豆】 まつたけ

やまいも キウイ 【ゼラチン】 りんご

もも パナナ オレンジ カシューナッツ

アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば

落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉 あわび

いか いくら 鮭 さば

【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ

【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】

もも パナナ オレンジ カシューナッツ

アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



Avant～コース～

メニュー名: 蒼の杜-AO-
目と舌で旬を愉しむミニ会席

期間: 2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金: 7,920円



■お品書き

前 菜 一寸豆寄せ 生雲丹 ラレシ 大納言
生姜 美味出汁じゅれ
山菜 京禅麩 新緑白和え
汲み湯葉 花山葵浸しお 椀 清汁仕立て
鰻 翡翠茄子 ズッキーニ
游魚
梅肉 柚子お造り 本日の白身魚 縞鰯 本鮪
あしらい添え焼 物 若鮎塩焼 蓼酢 新生姜
旬野菜蒸籠仕立 胡麻味噌そーす焚合せ 鱸 阿蘭陀煮 冬瓜 炙り
唐辛子
髪文字葱 生姜 銀鮠お食事 浅蜆 新生姜御飯
信州味噌入り赤出汁 香の物水菓子 新茶 流水羹 白玉 小豆
彩り果実添え 紅葡萄酒
じゅれ

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名: ハーモニー～奏～

期間: 2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金: 7,920円



■お品書き

プルミエ 蛸と彩り野菜のタブレ
トマトのクリアジュレとピストソースドゥージュエム ホタルイカのアーリオオーリオと
イカ墨のパートブリゼ

スープ 春キャベツと蛤のスープ

メイン 鯖のポアレ
新玉ねぎとえんどう豆の
ピュレソース

又は

国産牛フィレ肉のグリエ
季節の野菜添え
お好みのソースで

デザート 本日のデザート

パン ミックスソルト入りオリーブ
オイル添え※メインは、お魚料理かお肉料理どちらかお選び頂けます。
※お肉料理の場合ソースは入店時にお好みでお選びいただけます。
※+2750円でメインのお魚とお肉を両方お楽しみいただけます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
【アーモンド】

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名: 『よくばりプレート』

期間: 2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金: 3,300円



■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗
蒸し
ポテト 唐揚げ
季節のデザート

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】 りんご
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



Avant～コース～

メニュー名:『ハンバーググリル』

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:2,750円



■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ

季節のデザート

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:『カレープレート』

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:990円



■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト
季節のデザート

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ オレンジ カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ
人参のピューレ

パスタ ソルガムパスタ
トマトソース
玉葱のブタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り
ヴィーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ
パプリカ ブロッコリー
カリフラワー ジャがいも
アスパラ 人参ピューレ

パン お米で作ったまあるいパン
オリーブオイル

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜 てっさ
人参ドレッシング

スープ ヴィーガンコンソメスープ
鰻の白焼き炙り

焼物 甘鯛のソテー
トマトスーゴ

魚料理 鰯吉野餡掛け
彩小角パプリカ
じゃがいも

食事 炊き込み御飯

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2022年7月1日～2025年3月31日まで
料金：2,420円



■お品書き

スープ コーンポタージュ

メインプレートとろけるホワイトグラタン
白身フライ
まんまるじゃがいもとひじきコロッケ
トマトスーゴ

メランジェサラダ
人参ドレッシング

お食事 野菜とひよこ豆のカレー
ライス

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



低アレルゲンメニュー

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】大人

期間:2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金:2,695円



■お品書き

- | | |
|------|---|
| 前菜 | 煮浸し茄子
金平牛蒡
ひじき煮
オクラ浸し
小松菜浸し
まぐろ煮 |
| スープ | とうもろこしのすり流しスープ仕立て |
| サラダ | メランジェサラダ
淡路島の玉葱ドレッシング |
| 焼物 | 鯛塩焼き
人参のピューレ添え |
| 食事 | 白米 |
| デザート | フルーツ盛合せ |

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間:2022年7月1日～2025年3月31日まで

料金:1,320円



■お品書き

- | | |
|------|----------------------------|
| スープ | かぼちゃのポタージュスープ |
| サラダ | メランジェサラダ
淡路島の玉葱入りドレッシング |
| パン | ヴィーガンホットケーキ
メープル マーガリン |
| ジュース | ぶどう100%ジュース |
| デザート | フルーツ盛り合わせ |

予告なく、一部の内容を変更することがございます



彩〜buffet〜

メニュー名:

逸品付き夕食buffet〜お肉〜

期間:2023年1月4日〜2024年12月27日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:

逸品付き夕食buffet〜魚介〜

期間:2023年1月4日〜2024年12月27日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:**朝食 和洋buffet**

期間:2022年1月4日〜2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7歳〜12歳) 1,705円
小人(4歳〜6歳) 1,100円



yu·ra·ri プレミアム朝食

メニュー名:yu·ra·ri
和定食（前日までの予約制）
期間:2024年3月17日～2024年11月30日
まで
料金:13歳以上 3,300円



■お品書き

- 【小 鉢】 おばんざい四種盛合せ
- 【御造り】 本日の御造りと明太子盛合せ
- 【冷 製】 生ハム 彩り野菜盛合せ 温玉
- 【焼 物】 焼魚二種
信州玉子出汁巻 野沢菜ちりめん入り
- 【小 鍋】 白ほたる豆腐 鶏つみれ 温野菜
- 【お食事】 白ご飯 又は 鯛出汁海鮮粥
香の物
- 【水菓子】 果物盛合せ ワインジュレ
飲むヨーグルト
- ほうじ茶
コーヒーor紅茶
オレンジジュースorりんごジュースor
牛乳orトマトジュースor
スパークリングワイン

4/30までは、日曜日と月曜日のみの営業です。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
【やまいも】【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも パナナ 【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

含まれております。
※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:yu·ra·ri
洋定食（前日までの予約制）
期間:2024年5月1日～2024年11月30日
まで
料金:13歳以上 3,300円
12歳まで※お子様メニュー 2,200
円



■お品書き

- 【メイン】 ス克蘭ブルエッグ
- 【サイドメニュー】軽井沢ソーセージ
厚切りベーコン
ジャーマンポテト
本日のスープ・
ミックスサラダ
クロワッサン アップル
デニッシュ
グラハムファイン 厚
切りトースト
フルーツ・飲むヨーグルト
- コーヒーor紅茶
リンゴジュースorオレ
ンジジュースor
トマトジュースor牛乳
orスパークリングワイ
ン

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 【大豆】 まつたけ
やまいも 【キウイ】【ゼラチン】【りんご】
もも 【パナナ】【オレンジ】 カシューナッツ
アーモンド

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



アニバーサリー

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2025年3月31日まで

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで



テイクアウトメニュー

メニュー名:

お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』

期間:2022年7月14日～2025年3月31日まで

料金:1セット 4,320円

メニュー名:

お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』

期間:2022年3月4日～2025年3月31日まで

料金:1セット 2,646円