



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:7,700円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 彩り野菜のゼリー寄せ・生ハム添え

～Soupe～ グリーンピースのポタージュ
野菜のフライを添えて～Poisson～ 長野県産イワナのソテー
レタス巻き・フヌイユソース～Viande～ 鹿ロース肉のパイ包み焼き
赤ワインソースで

別途差額1,650円(税込み)

【鹿ロース肉】から
【和牛肉】に変更することができます。
※和牛の産地につきましては、仕入れ状況により変更となります。

詳細は当日レストラン利用時スタッフにお尋ね下さい。

～Pain～ 本日のパン二種

～Dessert～ 本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

メニュー名:深山

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:7,700円

■お品書き

～前菜～ 烏賊 うるい 酢味噌掛け
青菜の浸し 糸雲丹
鯛木の芽寿司 穴子八幡巻き
花卉百合根

～お椀～ 碓井豆腐 筍 若布 青味木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 サーモン あしら

～煮物～ 桜道明寺 蛸旨煮 銀鮠 落 生姜

～揚げ物～ 海老と野菜の天婦羅 薬味

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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:旬粋

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで
料金:13,200円

■お品書き

～前菜～ 蛸烏賊 うるい 酢味噌掛け
山菜旨煮 木の芽
落土佐煮 鯛木の芽寿司
鶏松風
たらの芽天婦羅 花卉百合根～お椀～ 碓井豆摺り流し
鯛煎餅 胡麻豆腐 花びら
人参 芥子

～お造り～ 鰯 鮪 サーモン あしら

～合肴～ 白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜鮠

～焼物～ 鮎魚女と筍木の芽焼き あしら

～鍋物～ 山菜と牛肉の陶板鍋 温玉

～食事～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。予めご了承下さい。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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。

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:13,200円



■お品書き

～Amuse～

シェフからの一皿
春のイマジネーション

～Hors-d'œuvre～

ハケ岳サーモンのコン
フィ・
マイクロハーブの大地の恵み

～Soupe～

ハケ岳牛乳を使っ
たジャガイモと
ポワロー葱のポター
ージュ、ローズマリー
の香り

～Poisson～

オマール海老のフ
リットと太王イワナ
のポアレ
バジルとトマトの白
ワインソース

～granite～

本日のグラニテ

～viande～

和牛フィレ肉のグリ
エ・森林見立て
牛蒡と赤ワインのソー
スで

～Pain～

本日のパン2種

～Dessert～

本日のお楽しみデ
ザートコーヒー、紅茶、又
はハーブティー※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。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば

メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:4,500円



■お品書き

～子膳～

唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
お造り 天麩羅
小うどん オレンジ※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい
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
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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 バナナ【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:洋食お子様コース

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:4,500円



■お品書き

～オードブル～本日の冷製オードブル
サラダ添え

～スープ～ 本日のスープ

～パスタ～ 本日のパスタ

～メイン～ 牛肉のステーキ
温野菜添え～デザート～ 本日のお楽しみデザー
トお子様プレートからグレードアップした、お子様
コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉
料理)、デザートのコースです。※食材の仕入れ状況により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
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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】バナナ 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。

【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】【バナナ】【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。



レストラン「フレグランド」

メニュー名: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 2,800円



■お品書き

～スープ～ 本日のスープ

～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
温野菜 パン二種

～デザート～ 本日のデザート

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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: **朝食セット**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日ま
で

料金: 大人料金 2,695円
子供料金 1,100円