



Avant～コース～

メニュー名:『よくばりプレート』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:※9月30日まで 3,300円
※10月1日以降 3,850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8品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】さば
ごま【大豆】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
マカダミアナッツ

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:『ハンバーググリル』

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:※9月30日まで 2,750円
※10月1日以降 2,970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8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】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
マカダミアナッツ

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:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:※9月30日まで 990円
※10月1日以降 1,100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8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】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
マカダミアナッツ

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：
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～2025年3月31日まで

料金：※9月30日まで 11,000円
※10月1日以降 12,100円

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～2025年3月31日まで

料金：※9月30日まで 7,920円
※10月1日以降 8,800円

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7月1日～2025年3月31日まで

料金：※9月30日まで 10,450円
※10月1日以降 11,000円

メニュー名：ハーモニー～奏～

期間：2024年7月1日～2025年3月31日まで

料金：※9月30日まで 7,920円
※10月1日以降 8,800円

メニュー名：
ハーモニー～奏～ Wメイン

期間：2024年7月1日～2025年3月31日まで

料金：※9月30日まで 10,450円
※10月1日以降 11,000円

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：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで 6,655円
※10月1日から 7,260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
玉葱のブッタネスカペースト

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：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで 6,655円
※10月1日から 7,260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
鰹の白焼き炙り

焼物 甘鯛のソテー
トマトスーゴ

魚料理 鰯吉野館掛け
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：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで 2,420円
※10月1日から 2,640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：2024年4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：2024年4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:ディナーbuffet

期間:2023年6月1日〜2025年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 6,600円
シニア(70歳以上) 6,050円
中人(7歳〜12歳) 3,300円
小人(4歳〜6歳) 2,530円

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9月30日まで
料金:13歳以上(9月30日まで) 3,300円
13歳以上(10月1日から) 4,400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、日曜日と月曜日以外の営業です。

- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
 - 【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに くるみ
 - 特定原材料に準ずる20品目
牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】さば
【ごま】【大豆】【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
マカダミアナッツ

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:yu·ra·ri
洋定食（前日までの予約制）
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで
料金:13歳以上(9月30日まで) 3,300円
12歳まで※お子様メニュー(9月30日まで) 2,200円
13歳以上(10月1日から) 4,400円
12歳まで※お子様メニュー(10月1日から) 3,300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
グラハムファイブ 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8品目
 - 【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ
 - 特定原材料に準ずる20品目
 - 【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】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
マカダミアナッツ

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:
お部屋でゆったりとご朝食を...『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

メニュー名:
ロースカツカレー[サラダ付き]
期間:2023年8月1日～2024年11月30日まで
料金:※9月30日まで 2,700円
※10月1日以降 3,025円

メニュー名:**粗挽きボロネーゼペンネ**
期間:2023年8月1日～2024年11月30日まで
料金:※9月30日まで 1,944円
※10月1日以降 2,200円

メニュー名:**鱈蒲焼2段重【味噌汁付】**
期間:2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金:※9月30日まで 5,400円
※10月1日以降 6,050円

メニュー名:
信州天蕎麦2段重【味噌汁付き】
期間:2023年8月1日～2024年11月30日まで
料金:※9月30日まで 4,320円
※10月1日以降 4,950円

メニュー名:**天婦羅2段重【味噌汁付き】**
期間:2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金:※9月30日まで 4,500円
※10月1日以降 4,950円