



maison de forêt **maison de forêt**

メニュー名:Primevère プリムヴェール
【9月】
期間:2024年9月1日～2024年9月30日
まで
料金:16,500円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 天然南鯨のマリネを香ばしく網焼きにして
Deuxième フォアグラのポワレととろとろ卵
Soupe 渡り蟹のスープ 蟹のフラン
Poisson 真鯛のエスカロップと天使の海老のベニエ
Viande りんご和牛信州牛フィレのグリエ
パン コンディメント
Dessert デザート・ワゴン
コーヒー又は紅茶又はハーブティー

※仕入の都合上内容が変更する場合がございます。

前日までの予約制となります。

【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 パナナ
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:Orme オルム【9月まで】
期間:2024年9月1日～2024年9月30日
まで
料金:2024年9月30日まで 12,100円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 秋刀魚と秋茄子のルエル
Deuxième 雌仔鴨肉のソテー カリフラワーのサラダ柚子風味
Poisson 下記よりお選び下さい。
・太刀魚のソテー 4種のソース
・真ハタのエチュベ 黒胡椒風味
Viande 下記よりお選び下さい。
・信州オレイン豚フィレ肉の長野シードルマリネ
クレーム・ド・パルメザン
・国産牛ロースステーキ
・国産牛フィレスステーキ
パン コンディメント
Dessert デザート・ワゴン
コーヒー又は紅茶又はハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

【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 パナナ
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:Magnolia
マニョリア【9月まで】
期間:2024年9月1日～2024年9月30日
まで
料金:2024年9月30日まで 9,350円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 群馬県産“ギンヒカリ”
薩摩芋 秋のモンタージュ
Deuxième 舞茸のコンソメとロワイヤル
Poisson 笠子のポワレ プイヤベースのエッセンス
Viande パンタードのトゥルト 東御産胡桃
パン コンディメント
Dessert イチジクのコンポート
ジャンドゥーヤグラス添え
コーヒー又は紅茶又はハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

【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 パナナ
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: **Enfants アンファン【9月まで】**

期間: 2023年1月1日～2024年9月30日ま

で
料金: 2024年9月30日まで 3,300円



■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コーンスープ

メインプレートハンバーグステーキ

マッシュルームソース

海老フライ タルタルソー

ス添え

本日のグラタン 又は ス

パゲッティー

ポテトフライ

サラダ添え

パン または ライス

デザート盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。

【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 パナナ
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。



日本料理 新樹

メニュー名:
6周年記念 特別メニュー 松茸と伊勢海老会席【9月】
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:26,400円



- 旬肴
 - ・松茸と菊菜の浸し 糸賀喜
 - ・秋鯖と真菰筍の胡麻和え 生姜
 - ・とんぶりおかかとなめらか豆富 するめ烏賊醤油漬け
 - ・錦秋和え 松茸 いくら
- 御椀替り 松茸と赤矢柄の土瓶蒸し かぶら 紅葉人参 松葉柚子
- 造里 伊勢海老 本鮪 他三種盛り合せ あしらい一式
- 蓋物 白味噌仕立 伊勢海老具足煮 松茸 太助大丸茄子 刻み柚子
- 焼肴 炭火焼き松茸 新銀杏 零余子 紅葉海老
- 強肴 松茸とイセエビフライ 甘長唐辛子 添え野菜 野沢菜ぽん酢おろし
- 食事 信州産太陽と大地の謙太郎米 土鍋御飯 松茸 伊勢汁 香の物
- 水菓子 胡桃どらやき 長野県産三種のぶどう

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目

メニュー名:**紡 つむぎ【~9月】**
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:12,100円



- 旬肴
 - ・松茸と菊菜の浸し 糸賀喜
 - ・秋鯖と真菰筍の胡麻和え 生姜
 - ・とんぶりおかかとなめらか豆富 するめ烏賊醤油漬け
 - ・錦秋和え 松茸 いくら
- 御椀 清汁仕立 萩真薯 松茸 紅葉人参 軸法蓮草
- 御椀グレードアップ 松茸と赤矢柄の土瓶蒸し かぶら 紅葉人参 松葉柚子 ¥2,420
- 造里 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物 揚げ出し胡麻豆富 雲丹 太助大丸茄子 髪文字大根

メニュー名:**奏 かなで【~9月】**
期間:2024年9月1日~2024年9月30日まで
料金:9,350円



- 箸染
 - ・名残り鱧と秋茄子の浸し 梅肉
 - ・秋刀魚と錦糸瓜の三杯酢
 - ・菱蟹と里芋の黄味和え もって菊
 - ・あわび茸と小松菜の東寺和え
- 御椀 菊花仕立 零余子と枝豆の葛茶巾 白舞茸 つる菜 刻み梅
- 御椀グレードアップ 松茸と赤矢柄の土瓶蒸し かぶら 紅葉人参 松葉柚子 ¥2,420
- 造里 旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 鰯とかぶらの炊き合せ 紅葉人参 法蓮草 山葵
- 焼肴 かます味噌幽庵焼き
 - ・ほおずきとまと
 - ・丸十カステラ
 - ・真菰筍油酢漬け
 - ・紅葉海老
- 食事 栗おこわ 胡麻塩汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

【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 パナナ
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。

焼八寸

尼鯛朴葉味噌吹き
寄せ焼き
旬菜盛り
・蝦夷鮑と金時草
の酢味噌和え・秋
刀魚と千枚大根の
棒寿司

・兎月丸十 ・甘栗
醍醐和え ・かます
竜田揚げ ・合鴨塩
蒸し
・柚子干柿 ・菊か
ぶら ・新銀杏 零
余子 紅葉海老
蓮根煎餅 公孫樹
麩

食事

お番菜と共に
羽釜御飯 信州産
太陽と大地の謙太
郎米 汁物 信州
合せ味噌仕立 香
の物

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,300
レードアップ(二人 ・松茸 ¥5,060
前より)

水菓子 葡萄と栗のムース
長野パープル シャ
インマスカット クイー
ンルージュ

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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 パナナ
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。

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,300
レードアップ(二人 ・松茸 ¥5,060
前より)

水菓子 胡桃どらやき 旬の
果実

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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 パナナ
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。

日本料理 新樹

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】【～9月】
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで
料金:3,300円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 椎茸
- サラダ ・サニーレタス ミノマト コーン ポテトサラダ
- 煮物 ・肉団子 うずらの卵 フライドポテト 人参 ブロッコリー
- 弁当箱 ・五目ちらし寿司 いくら
・天然鮪 あしらい ・玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・大海老天婦羅 青味 天つゆ ・鶏竜田揚げ
- 焼き物 ・信州サーモン照り焼き
- 汁物 ・信州合せ味噌仕立て
- デザート ・バニラアイス

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

- 【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。

※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:
キッズ用うどんセット*6歳以下向け【夕食】【～9月】
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで
料金:2,475円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミノマト コーン ポテトサラダ
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き
- 食事 ・讃岐うどん
- デザート ・バニラアイス

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

- 【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:
キッズ用おそばセット*6歳以下向け【夕食】【～9月】
期間:2024年5月1日～2024年9月30日まで
料金:2,475円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミノマト コーン ポテトサラダ
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き
- 食事 ・信州そば
- デザート ・バニラアイス

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

- 【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。



日本料理 新樹

メニュー名: **焼き魚膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで

料金: 2,695円

メニュー名: **佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで

料金: 2,695円

メニュー名:

福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】

期間: 2024年5月1日～2024年10月31日まで

料金: 2,695円

メニュー名: **お子様膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで

料金: 1,705円



メニュー名: **asamaブッフェ**

期間: 2024年1月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳以上 6,600円
7～12歳 3,300円
4～6歳 2,475円

メニュー名: **飲み放題**

期間: 2024年7月1日～2025年3月31日まで

料金: アルコール飲み放題 2,970円
ノンアルコール飲み放題 1,650円

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳～ 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100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】大人洋コース【9月まで】

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金:2024年9月30日まで 6,655円



■お品書き

- Hors-d'oeuvre 勘八のオリーブオイルマリネ 人参ピューレ
- Pâtes 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
- Poisson 甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ
- Viande ラムチョップ パプリカ ブロッコリー カリフラワー ジャガイモ アスパラ 人参ピューレ
- Riz お米で作ったまあるいパン オリーブオイル
- Dessert フルーツの盛り合わせ
- Café ou Thé ou Tisane コーヒー又は紅茶又はハーブティー

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】大人和洋コース【9月まで】

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金:2024年9月30日まで 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
- 焼き物 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 ジャガイモ
- 食事 炊き込みご飯
- デザート フルーツの盛り合わせ コーヒー又は紅茶又はハーブティー

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】お子様コース【9月まで】

期間:2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金:2024年9月30日まで 2,420円



■お品書き

- Soupe コンポタージュ
- Plat 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
- Riz 野菜とひよこ豆のカレーライス
- Jus ぶどう100%ジュース
- Dessert フルーツの盛り合わせ

低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】大人用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30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 フルーツ盛り合せ

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30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 フルーツの盛り合わせ



低アレルギーメニュー

メニュー名:

低アレルギー対応【夕食】大人洋コース【10月以降】

期間:2023年10月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年10月1日以降 7,260円



■VIALA & ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名: **ビーフカレー【9月まで】**
 期間: 2022年4月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 4,356円

メニュー名: **国産牛のステーキ【9月まで】**
 期間: 2022年4月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 6,050円

メニュー名:
国産牛ひつまぶし ※1名様盛り【～9月】
 期間: 2024年4月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 6,050円

メニュー名: **信州ばらちらし**
※1名様盛り【～9月】
 期間: 2023年10月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 6,050円

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】【～9月】
 期間: 2022年11月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 3,300円

メニュー名: **Enfants アンファン【9月まで】**
 期間: 2023年11月1日～2024年9月30日まで
 料金: 2024年9月30日まで ■VIALA & ペット棟限定 3,300円

メニュー名:
ルームサービスワイン【赤ワイン】
 期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
 料金: ジュヴレ シャンベルタン 29,040円
 バローロ・マルチェナスコ 19,800円
 ル・マルキド・カロンセギュール 19,360円
 ダイヤモンド・コレクション ピノノワール 10,285円
 ユニール 東急ハーヴェストクラブ リミテッドワイン 9,790円

メニュー名:
ルームサービスワイン【白ワイン】
 期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
 料金: ピュリニー・モンラッシェ 31,680円
 シャトーメルシャン 椀子シャルドネ 10,285円
 リエ 東急ハーヴェストクラブ リミテッドワイン 9,790円
 テインボット・ハット マールボロソーヴィニヨンブラン 9,075円

メニュー名:
ルームサービスワイン【スパークリングワイン】
 期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
 料金: ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ 23,100円
 ルイロデレール コレクション 244,19,800円
 エドシックモノポール シルバートップ 12,980円



ラウンジ(10:00~L.O16:00)

メニュー名: Citron シトロン

期間: 2024年7月23日~2024年10月12日
まで
料金: 440円

メニュー名: 国産牛のオムカレー

期間: 2024年7月12日~2024年10月10日
まで
料金: 1,694円

メニュー名:

夏野菜と生ハムのトマトクリームパスタ
期間: 2024年7月12日~2024年10月10日
まで
料金: 1,452円

メニュー名:

シーフードと茸のジェノベーゼピザ

期間: 2024年7月12日~2024年10月10日
まで
料金: 1,331円

メニュー名: ミックスサンドイッチ

期間: 2024年4月1日~2025年3月31日まで
で
料金: 968円

メニュー名: Asamaバーガークラシック

期間: 2024年4月1日~2025年3月31日まで
で
料金: 1,694円

メニュー名: DALLOYAU マカロン

期間: 2024年4月1日~2025年3月31日まで
で
料金: 各種 275円

メニュー名:

<当館限定> コーヒープリン

期間: 2024年4月1日~2025年3月31日まで
で
料金: 484円

メニュー名: お飲み物各種

期間: 2024年7月1日~2025年3月31日まで



☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**
期間: 2024年1月25日～2025年3月31日まで
料金: 2～3名目安 3,300円