

## maison de forêt maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

まで

料金:2024年10月1日以降 18,150円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 天然南鰯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 コンソメスープ 松茸と共に

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

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

まで

料金:2024年10月1日以降 13,310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  
・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

期間:2024年10月1日~2024年10月31日

まで

料金:2024年10月1日以降 10,285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 秋のモンターニュ

Deuxième 舞茸のコンソメとロワイヤル

Poisson 笠子のポワレ プイヤベラスのエッセンス

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

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 3,630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【10月】**  
期間:2024年10月1日~2024年10月31日まで  
料金:29,040円



## ■お品書き

- 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**  
期間:2024年10月1日~2024年10月31日まで  
料金:13,310円



## ■お品書き

- 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 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 ¥2,662
- 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**  
期間:2024年10月1日~2024年10月31日まで  
料金:10,285円



## ■お品書き

- 箸染  
・名残り鰻と秋茄子の浸し 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 ¥2,662
- 造里 旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 鰻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 ¥3,630  
レードアップ(二人 ・松茸 ¥5,566  
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 ¥3,630  
レードアップ(二人 ・松茸 ¥5,566  
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】

期間：2024年10月1日～2024年10月31日  
まで  
料金：3,630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もございます。  
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】

期間：2024年10月1日～2024年10月31日  
まで  
料金：2,750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もございます。  
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】

期間：2024年10月1日～2024年10月31日  
まで  
料金：2,750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もございます。  
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9月1日～2024年10月31日まで

料金: 2,695円



## ■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き 又は 鯖文化干し
- ・蒸し野菜
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます

## 【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 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: 佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 2,695円



## ■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・佐久産長芋とろろ 白胡麻
- ・焼魚 赤魚西京漬け
- ・お浸し
- ・煮物
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米 麦とろ御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

## 【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: 福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】  
【10月まで】

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金: 2,695円



## ■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・福味鶏すき煮 ちゃたまや 玉子添え
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・珈琲

## 【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: **お子様膳【朝食】**

期間: 2024年9月1日～2024年10月31日まで  
料金: 1,705円



■お品書き

- ・りんごジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き
- ・オムレツ
- ・ポテトサラダ・葉野菜 ・ミニトマト
- ・ウインナー
- ・小鉢
- ・煮物
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産  
生乳使用ヨーグルト
- ・果物

【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: **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  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日まで  
料金：7,260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 コーヒー又は紅茶又は  
ou Tisane 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  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日まで  
料金：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  
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  
期間：2024年10月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,640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



## ■VIALA&amp;ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:ビーフカレー

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 4,840円

メニュー名:国産牛のステーキ

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

国産牛ひつまぶし ※1名様盛り

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

お子様小箱弁当\*小学生以下向け【夕食】

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 3,630円

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 3,630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  
パローロ・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

ティンポット・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

ルイロデール コレクション 244,800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:  
**紫いもとリンゴのシュークリーム**  
期間:2024年10月11日~2025年1月20日  
まで  
料金:440円

メニュー名:**シャルドネバスチー**  
期間:2024年10月11日~2025年1月20日  
まで  
料金:550円

メニュー名:**トマトリゾット  
蟹クリームコロッケ添え**  
期間:2024年10月11日~2025年1月20日  
まで  
料金:1,694円

メニュー名:**ボンゴレピアンコ  
軽井沢秋風にのせて**  
期間:2024年10月11日~2025年1月20日  
まで  
料金:1,452円

メニュー名:  
**卵とベーコンのホワイトソースピザ**  
期間:2024年10月11日~2025年1月20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  
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  
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  
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  
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