

## 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: 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  
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。



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～2025年3月31日まで  
料金: 18,150円

メニュー名: **Orme オルム**  
期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで  
料金: 13,310円

メニュー名: **Magnolia マニョリア**  
期間: 2024年10月1日～2025年3月31日まで  
料金: 10,285円

## 日本料理 新樹

メニュー名: 紡 つむぎ

期間: 2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金: 13,310円

■お品書き

- 旬肴
  - ・車海老と壬生菜の雲酢合わせ 金柑
  - ・尼鯛ぬた和え 柘榴
  - ・蓮根豆富 トラウト キャビア
  - ・平貝と林檎の黄味醤油かけ 紫蘇 スプラウト
- 御椀
  - 吉野仕立
  - かぶら摺り流し ずわい蟹 海老芋豆 富 針柚子
- 御椀グレードアップ
  - ふぐときのこの土瓶 蒸し
  - あわび茸 占地茸 雪輪人参 紅白大根 芽蕪 ￥2,420
- 造里
  - 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物
  - 鰯大根 平茸 法蓮草 豆乳餡

メニュー名: 奏 かなで

期間: 2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金: 10,285円

■お品書き

- 箸染
  - ・ふぐ燻製 水菜浸し
  - ・蟹味噌豆富 ずわい蟹
  - ・法蓮草胡麻よごし ヤーコンきんぴら
  - ・つぶ貝七味醍醐和え 壬生菜
- 御椀
  - 清汁仕立 芝海老と蓮根の真薯 占地茸 芽蕪 霰柚子
- 御椀グレードアップ
  - ふぐときのこの土瓶 蒸し
  - あわび茸 占地茸 雪輪人参 紅白大根 芽蕪 ￥2,420
- 造里
  - 旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物
  - 帆立貝と百合根の飛龍頭 ロックチャイブ 水芥子友餡
- 焼肴
  - 銀鱈照り焼き
  - ・カリフラワー果実 酢漬け ・射込み蒟蒻
  - ・珈琲花豆
- 食事
  - 舞茸御飯
  - 汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

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11月1日～2025年3月31日  
まで  
料金: 3,630円

■お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物
  - ・チーズの茶碗蒸し 銀餡
- お寿司
  - ・鮪握り寿司 ・稲荷寿司 醤油
- 煮物
  - ・煮込みハンバーグ 人参 ブロccoli
- 弁当箱
  - ・焼きそば ・お浸し 糸賀喜
  - ・玉子焼き ウィンナー ・果物
- 揚物
  - ・海老フライ ・鶏唐揚げ ・イカリング
  - ・フライドポテト
- 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
  - ・プリン ホイップクリーム

※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。

焼八寸	蝦夷鮔と信州サー モンの柚子釜焼き 旬菜盛り ・鮓と小松菜の浸し ・肝和え ・寒鯖松前寿司・ 慈姑かるかん焼き ・鰻八幡巻き ・零余子明太子和 え ・小ひぐ唐揚げ・ 酢取り雪輪大根	羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,630 レードアップ(二人 十一月・松茸 前より) ¥5,566 十二月・雲丹とい くら ¥4,356
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	水菓子 白胡麻寄せ 薄紅 求肥 旬の果実
羽釜炊込み御飯グ	・のどぐろ ¥3,630	
レードアップ(二人 前より)	十一月・松茸 ¥5,566 十二月・雲丹とい くら ¥4,356	
水菓子	焼いも豆乳クレー ムブリュレ 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。

※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:  
キッズ用うどんセット\*6歳以下向け  
【夕食】  
期間:2024年11月1日~2025年3月31日まで  
料金:2,750円



## ■お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀餡
- お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フライドポテト
- 食事 ・讃岐うどん
- デザート ・プリン ホイップクリーム

※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 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:  
キッズ用おそばセット\*6歳以下向け  
【夕食】  
期間:2024年11月1日~2025年3月31日まで  
料金:2,750円



## ■お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀餡
- お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フライドポテト
- 食事 ・信州そば
- デザート ・プリン ホイップクリーム

※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 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:焼き魚膳【朝食】  
期間:2024年11月1日~2024年12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
- ・珍味三種
- ・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:佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】

期間:2024年11月1日~2024年12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
- ・鰯幽庵焼き
- ・お浸し
- ・海鮮豆富
- ・珍味三種
- ・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 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:信州きのご鍋膳【朝食】【11月~】

期間:2024年11月1日~2024年12月31日まで  
料金:2,695円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・信州きのご鍋
- ・お浸し
- ・珍味三種
- ・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 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:お子様膳【朝食】

期間:2024年11月1日~2024年12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
- ・焼売
- ・スクランブルエッグ ・ウイソナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミニトマト
- ・お浸し
- ・海鮮豆富
- ・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 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: **夕食buffet**

期間: 2024年1月1日～2025年3月31日まで

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

メニュー名: **朝食buffet**

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

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

## 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 鯛の薄造り  
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



## 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～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～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 & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 & 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 梔子シャルドネ 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:  
**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