

maison de forêt maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール
期間:2024年11月1日～2024年12月19日
まで
料金:18,150円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 信州サーモンの低温調理と甘エビのタルタル

Deuxième 鮑のソテー 蜂蜜と柑橘のソース

Soupe リ・ド・ヴォーとマッシュルームのポターージュ

Poisson 甘鯛のうろこ焼きとそのブイヨン

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:
クリスマス限定フレンチコース
～ノエル～

期間:2024年12月20日～2024年12月25日
まで
料金:19,360円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 聖なる夜 サラダ仕立てのオードブルヴァリエ

Deuxième 信州黄金シャモのパロティーヌ

Soupe 濃厚なオマール海老のビスク

Poisson 信州サーモンのパイ包み焼き ソース・ショロン

Viande りんご和牛信州牛サーロインのロースト 黒トリュフ

Dessert スノーホワイトクリスマス

コーヒー又は紅茶

パン コンディメント

【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 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:年末年始フレンチ
Heureuse ウルーズ【12/28-1/4】

期間:2024年12月28日～2025年1月4日まで
料金:19,965円



■お品書き

Amuse-bouche貝のブイヨンでポッシュした鮑の冷製

Hors-d'oeuvre 信州サーモンのミキユイ 蕪のクレーム

Deuxième フォアグラのブリュレ スパイスと柚子の香り

Soupe ダブルコンソメスープ

Poisson オマール海老のポワレ アメリケーヌソース

Viande りんご和牛信州牛フィレ肉のパイ包み トリュフ風味のソース

Avant dessert ソーテルヌのジュレとイチゴのスープ

Dessert バニラのスフレ 金柑のソース

コーヒー又は紅茶又はハーブティー

パン コンディメント

※年末が近づくにあたり、取引業者が順次お休みに入ります。その為、直前になってもご利用メニューを決めて頂けないと食材の確保が厳しく、ご希望に添えない場合が出てきます。遅くとも、12月25日までは決めて頂きますようお願い申し上げます。

【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:Orme オルム

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

Amese-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre ごちそうレシピ2024 入賞 齋藤健太
”思い出カオル”食べてツナがる ~記憶のルフラン~

Deuxième 仔鴨の燻製とモッツアレラのガレット

Poisson 下記よりお選び下さい。
・かますと茄子のルーローペリグーソース
・真鯛のポワレ パセリバターのソースViande 下記よりお選び下さい。
・信州オレイン豚ロースのグリエ くるみ味噌のソース
・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

メニュー名:Magnolia マニョリア

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

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre ズワイ蟹と旬野菜 パイ
包み焼き ソース・クリュ
スタッセDeuxième 冬のロワイヤル シャン
ピニオンのカプチーノ仕
立てPoisson 低温で火入れた鯖の
グリル トリュフ香るセロ
リラヴ カカオニブViande 地鶏のcock・オ・ヴァン
風 ノワールドブルゴー
ニュ

パン コンディメント

Dessert ごちそうレシピ2024 最
優秀賞 小林もえ
一汁三彩 ~愛を米て~
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: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
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。

含まれております。



日本料理 新樹

メニュー名:
ふぐときのこの鍋会席【11~12月】
期間:2024年11月1日~2024年12月27日
まで
料金:21,780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
 - ・つぶ貝七味醃和え 壬生菜
 - ・小ふぐ唐揚げ
- 蒸物
 - 白子豆乳蒸し 九条葱 生姜 銀鮓
- 向附
 - 薄造り ぽん酢 オリーブ塩 あしらい一式
- 焼肴
 - ふぐ陶板焼き 胡麻醤油 白子 雪輪人参 紅白大根 ロックチャイブ
- 鍋物
 - ふぐときのこのちり鍋 あわび茸 平茸 占地茸 えのき茸 ざく野菜 薬味
- 食事
 - 雑炊 又は 信州蕎麦 香の物
- 水菓子
 - 抹茶アイス 小豆 ぬれせんべい 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。

【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

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
 - ・尼鯛めた和え 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 かぶら揚げ流し 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 豆乳鮓

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
 - ・つぶ貝七味醃和え 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 水芥子友鮓
- 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

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

蝦夷鮑と信州サー
モンの柚子釜焼き
旬菜盛り
・鮭と小松菜の浸し
・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

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

水菓子

白胡麻寄せ 薄紅
求肥
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。

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 十一月・松茸
前より) ¥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。

新樹 日本料理

メニュー名: 年末年始特撰会席 新樹
【12/28~1/4限定】期間: 2024年12月28日~2025年1月4日まで
料金: 19,965円

■お品書き

- 祝肴
・蒸鮑と壬生菜の浸し 糸賀喜
・ずわい蟹押し寿司 いくら
- ・松笠烏賊醜射込み 福香煎揚げ 酢橘
・酢取り雪中梅 氷餅
・甘海老真砂和え 小松菜
・からすみ 紅白大根 厚焼玉子
・黒豆福女煮 千代呂喜
- 御椀
清汁仕立 尼鯛真薯
あわび茸 鶯菜 管牛蒡
一文字柚子
- 造里
天然本鮪 信濃雪鱒 縞鰯
平貝 牡丹海老
あしらい一式
- 蓋物
信州牛と海老芋の多喜合わせ
梅花麩 絹さや 鱈甲餡
- 焼肴
伊勢海老信州味噌焼き 舞茸 梅花人参 刻み九条葱
- 酢肴
紅白市松砵巻き 信州サーモン 二親子宝和え 蠟梅人参
- 食事
信州産太陽と大地の謙太郎米
のどぐろ御飯 松の実 三つ葉
汁物 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
ブロッコリー
- 弁当箱
・焼きそば 糸賀喜
・玉子焼き ウインナー 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】 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。

水菓子 黒糖豆腐 白小豆 胡麻白
玉
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。

【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 銀鮎
 - お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
 - 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
 - 揚物 ・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 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: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 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: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
ンナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミ
ニトマト
- ・お浸し
- ・海鮮豆腐
- ・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:

【年末年始】プレミアムbuffet

期間: 2024年12月26日～2025年1月4日まで

料金: 13歳～ 7,700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

メニュー名:

限定販売～クリスマスケーキ～

期間: 2024年12月21日～2024年12月25日まで

料金: お部屋喫食(対象消費税:8%込み)
4,320円

メニュー名:

大晦日限定『年越しそば』テイクアウト
◆限定50食◆

期間: 2024年12月31日～2024年12月31日まで

料金: 1,080円

メニュー名: 朝食テイクアウトbuffet

期間: 2024年12月28日～2025年3月31日まで

料金: 1セット【2024/12/28(土)～12/31(火)、2025/1/5～】2,646円
1セット【1/1(水)～1/4(土)】3,240円

メニュー名: 夕食テイクアウトbuffet

期間: 2024年12月28日～2025年3月31日まで

料金: 1セット【2025/1/5(日)～】4,320円
1セット【年末年始2024/12/28(土)～1/4(土)】5,400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&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 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

ルイロデレール 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