



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2024年11月1日～2024年12月27日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～八ヶ岳サーモンとフルーツマト・チーズのサラダ
バジルソースで

～Soupe～ 南瓜のスープ

～Poisson～ 鰯とキノコのパートブリック包み焼き

～Viande～ 鴨肉のロティリンゴのソースで

別途差額1,650円(税込)

【鴨肉】から【和牛肉】に変更することができます。

※和牛の産地につきましては、仕入れ状況により変更となります。

詳細は当日レストラン利用時スタッフにお尋ね下さい。

～Pain～ 本日のパン二種

～Dessert～ 本日本日お楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【アレルギー情報】

メニュー名:深山

期間:2024年11月1日～2024年12月27日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～前菜～ 银杏豆腐 蟹おろし和え
鯖寿司 零余子真丈 網笠
柚子
秋刀魚柚庵焼き 酢橘

～お椀～ 蕪真丈 舞茸 青味 柚子

～お造り～ サーモン 鯛 燻り烏賊
あしらい

～焼物～ 鰯の照り焼き

～煮物～ 海老芋 牛蒡 パプリカ 青味

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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:ブロー

期間:2024年11月1日～2024年12月8日
まで
料金:14,520円

■お品書き

～Amuse--～ 本日本日のお楽しみ一口アミューズ

～Hors-d'œuvre～ 長野県産キノコのマリネと虹鱒のコンフィ
帆立貝のグリエ・サラダ仕立て

～Soupe～ 熱々のオニオングラタンスープ

～Poisson～ カサゴのロースト・真っ赤なビーツのソースで

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛フィレ肉のポアレ・ポルチーニのソース

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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】

■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。

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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2024年12月26日~2025年1月7日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ~Amuse--~ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ~Hors-d'œuvre~ 信州八ヶ岳サーモンと海老のカダイフ包み揚げ・ココナッツのクリームソースで
- ~Soupe~ 熱々のオニオングラタンスープ
- ~Poisson~ イセエビのポアレ・真っ赤なピーツのソース
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで
- ~Pain~ 本日のパン2種
- ~Dessert~ 本日のお楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※掲載写真はただいま準備中でございます。ご用意ができ次第掲載いたします。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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】

メニュー名:ノエル

期間:2024年12月14日~2024年12月25日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ~Amuse--~ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ~Hors-d'œuvre~ 長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ
帆立貝のグリエ・サラダ仕立て
- ~Soupe~ クラムチャウダースープ・パイ包み焼き
- ~Poisson~ オマール海老のポアレ・ソーテルヌ風味
野菜を添えて
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで
- ~Pain~ 本日のパン2種
- ~Dessert~ 本日のお楽しみクリスマスデザート
- コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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】

メニュー名:旬粋

期間:2024年11月1日~2024年12月27日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ~前菜~ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹
子持昆布 柚子
雲子ポン酢 紅葉卸 葱
花穂紫蘇 鴨山吹
- ~お椀~ 聖護院大根の摺り流し
蟹真丈 青味 柚子
- ~お造り~ サーモン 鮪 鯛 帆立
あしらひ
- ~煮物~ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜
- ~焼物~ まな鰹西京焼き 酢取り玉
葱 網笠柚子
- ~酢の物~ 九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ
- ~食事~ 御飯 香の物 味噌汁
- ~水菓子~ 本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。予めご了承下さい。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

【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

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。

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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 寿会席

期間: 2024年12月28日～2025年1月7日まで
料金: 14,520円

■お品書き

～前菜～ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹
子持昆布 柚子
雲子ポン酢 紅葉卸 葱
花穂紫蘇
鴨山吹 唐墨大根～お椀～ 聖護院大根の摺り流し
蟹真丈 青味 柚子～お造り～ サーモン 鮪 鯛 帆立
あしらひ

～煮物～ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜

～焼物～ 国産サーロインステーキ
季節の野菜を添えて

～酢の物～ 九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ

～食事～ 御飯 香の物 味噌汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。予めご了承下さい。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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: 洋食お子様コース

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 4,950円

■お品書き

～オードブル～ 本日の冷製オードブル
サラダ添え

～スープ～ 本日のスープ

～パスタ～ 本日のパスタ

～メイン～ 牛肉のステーキ
温野菜添え

～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉料理)、デザートのコースです。

※食材の仕入れ状況により一部変更させていただきます。ご了承ください。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 3,080円

■お品書き

～スープ～ 本日のスープ

～メインプレート～ ミニオムライス
エビフライ 鶏唐揚げ
ミニハンバーグ ポテトフライ
温野菜 パン二種

～デザート～ 本日のデザート

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。ご了承ください。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: お子様和食膳

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 4,950円



■お品書き

～子膳～ 唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
お造り 天麩羅
小うどん オレンジ

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます場合ございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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。



【テイクアウト】

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:1,950円

メニュー名:

和牛ロース肉のステーキと温野菜の
ホテルカレー

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:3,190円

メニュー名:

自家製ビーフハンバーグとバターライ
ス

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:1,650円



ご朝食【フレグランス】

メニュー名:朝食セット

期間:2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金:大人料金 2,695円
子供料金 1,100円