

maison de forêt **maison de forêt**

メニュー名:Primevère プリムヴェール  
期間:2025年1月5日~2025年2月28日まで  
料金:18,150円



■お品書き

- Amuse-bouche あおりいか ヨーグルト
- Hors-d'oeuvre タラバガニのグリエ 根セロリのムースリーヌ
- Deuxième 生ハムと信州きのこのタルト
- Soupe 白子のムニエル カリフラワー
- Poisson クエのポワレ 柚子の香り
- Viande りんご和牛信州牛フィレステーキ  
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: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

メニュー名:Orme オルム  
期間:2025年1月5日~2025年2月28日まで  
料金:13,310円



■お品書き

- Amuse-bouche シェフからの贈り物
- Hors-d'oeuvre 甲殻類のブランマンジェ 海の幸のマリネ
- Deuxième 仔鴨の燻製 コンソメスープ
- Poisson 下記よりお選び下さい。  
・鮑のソテー 焦がしバターソース  
・舌平目のポワレ ブルーチーズのソース
- Viande 下記よりお選び下さい。  
・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
・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。

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: Magnolia マニョリア

期間: 2025年1月5日～2025年2月28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 北寄貝のポシェ 菜の花のサラダ仕立て

Deuxième 長野県産菊芋のヴルーテ 国産マスカルポーネ

Poisson 鰯 大根 柚子

Viande 地元酒造酒粕でマリネした信州太郎ぼーく 北軽井沢産茸 フォレストイエール風

パン コンディメント

Dessert 市田柿と梅酒のミルフィーユ

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 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: 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 スバゲッティー

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 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:  
**信州牛すき焼き鍋会席【1~2月】**  
期間:2025年1月5日~2025年2月28日まで  
料金:18,150円



■お品書き

- 旬肴
  - ・ふぐ胡麻浸し 水菜 香煎揚げ
  - ・鮫鱈とも和え 青葱 かいわれ大根
  - ・蛸小倉煮 木の芽おろし 松の実
  - ・数の子と慈姑の梅和え 穂紫蘇
- 凌ぎ
  - ・新からすみ
  - ・練炙り寿司
- 造里
  - 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 鍋物
  - 信州牛すき焼き鍋 ちやたまや浅間小町
  - 信州牛サーロイン
  - ざく野菜 下仁田葱 結び白滝 くるま麩
- 食事
  - 羽釜御飯 信州産太陽と大地の謙太郎米
  - 又は 信州蕎麦 そばつゆ 薬味
  - 香の物
- 水菓子
  - 旬の蜜柑 苺 メロン 黒豆 甘納豆

※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

メニュー名:**紡 つむぎ**  
期間:2025年1月5日~2025年2月28日まで  
料金:13,310円



■お品書き

- 旬肴
  - ・ふぐ胡麻浸し 水菜 香煎揚げ
  - ・鮫鱈とも和え 青葱 かいわれ大根
  - ・蛸小倉煮 木の芽おろし 松の実
  - ・数の子と慈姑の梅和え 穂紫蘇
- 御椀
  - 潮仕立 のどぐろ沢煮椀 筍 螺旋牛蒡 一文字柚子
- 御椀グレードアップ
  - ずわい蟹と霜降り平茸の土瓶蒸し 菜種 筍 梅花人参 ¥2,420
- 造里
  - 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物
  - 蛤ちり蒸し 下仁田葱 かぶら 菊菜 割ぽん酢餡
- 焼八寸
  - ずわい蟹甲羅焼き 蟹味噌衣 旬菜盛り
  - ・細魚と芹の霰和え
  - ・新からすみ
  - ・練炙り寿司 ・菜種生ハム巻き
  - ・黒豆黄味寄せ ・落の薑そば味噌田楽
  - ・さごし南蛮漬け ・花餅
  - ・酢取り蠟梅大根

メニュー名:**奏 かなで**  
期間:2025年1月5日~2025年2月28日まで  
料金:10,285円



■お品書き

- 箸染
  - 鮎と芹の浸し 冬子椎茸
  - ・梅の香豆富 筍黄味和え
  - ・菊菜白和え 数の子 林檎煎餅
  - ・炙り平貝と芋がらの取り合わせ
- 御椀
  - 白味噌仕立 浅蛸と慈姑の葛茶巾 平茸 菜種 針柚子
- 御椀グレードアップ
  - ずわい蟹と霜降り平茸の土瓶蒸し 菜種 筍 梅花人参 ¥2,420
- 造里
  - 旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物
  - ずわい蟹と白菜の信田巻き 海老芋 木耳 梅花麩 水芥子
- 焼肴
  - 銀むつ幽庵焼き
  - ・海老唐墨射込み
  - ・柚子味噌麩 ・叩き牛蒡
- 食事
  - 鯛御飯 塩昆布汁物 信州合せ味噌仕立 香の物
- 羽釜炊込み御飯グレードアップ(二人前より)
  - ・のどぐろ ¥3,630
  - ・ずわい蟹 ¥4,590

【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。

## 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・ずわい蟹 ¥4,59  
前より) 8

## 水菓子

白小豆ぜんざい  
焼餅 塩昆布  
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 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

かぼちゃのムース  
抹茶わらび餅  
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 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: 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  
あしらひ一式

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】 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 ・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: **信州きのご鍋膳【朝食】【11月～】**

期間: 2024年11月1日～2025年3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: **【新春和朝食】お節(1/1限定)**

期間: 2025年1月1日～2025年1月1日まで  
料金: 7,150円

メニュー名: **【新春和朝食】新春膳(1/2～1/4限定)**

期間: 2025年1月2日～2025年1月4日まで  
料金: 4,400円

メニュー名: **【新春和朝食】新春お子様膳(1/1～1/4限定)**

期間: 2025年1月1日～2025年1月4日まで  
料金: 2,420円



## 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: 【新春】朝食buffet(1/1-1/4)

期間: 2025年1月1日～2025年1月4日まで

料金: 13歳～ 4,400円  
7～12歳 2,200円  
4～6歳 1,760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

メランジェサラダ  
人参ドレッシング

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&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:

元旦限定おせちルームサービス

期間:2025年1月1日~2025年1月1日まで

料金:7,150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 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:  
**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