

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: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 いいづな鴨の燻製 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 ゴルゴンゾーラとふきのとうのソース
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: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オレイン豚 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 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
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。

新樹 日本料理

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
 - 信州牛リブコース
 - 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:
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 銀鮎
- 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 ・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 ・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: 焼き魚膳【朝食】

期間: 2025年1月5日～2025年2月28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 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: 佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】

期間: 2025年1月5日～2025年2月28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
- ・鯖西京焼き
- ・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】

期間: 2025年1月5日～2025年2月28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
- ・鶏の信州味噌焼き
- ・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。



日本料理 新樹

メニュー名: お子様膳【朝食】

期間: 2025年1月5日～2025年2月28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～2026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～2026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～2026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 2,646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 4,320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2月28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2月28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2月28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
コロッケ
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2月28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2月28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～2026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～2026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～2026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:三種のきのこチーズリゾット
期間:2025年1月21日~2025年3月31日まで
料金:1,452円

メニュー名:
スモークサーモンのトマトピザ
期間:2025年1月21日~2025年3月31日まで
料金:1,452円

メニュー名:舞茸のカルボナーラ
期間:2025年1月21日~2025年3月31日まで
料金:1,452円

メニュー名:ミックスサンドイッチ
期間:2024年4月1日~2026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~2026年3月31日まで
料金:1,694円

メニュー名:三種ショコラ
期間:2025年1月21日~2025年3月31日まで
料金:660円

メニュー名:DALLOYAU マカロン
期間:2024年4月1日~2025年4月20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~2026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