



レストラン「フレグランス」

メニュー名: **メレーズ**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

- ～Hors-d'œuvre～ 福味鶏コンフィ・サラダ添え
- ～Soupe～ 葱とじゃがいものポタージュ
- ～Poisson～ 八ヶ岳サーモンのヴァプール
トマトとオレンジのソース
- ～Viande～ 国産牛フィレ肉のロティ
本日の温野菜を添えて

別途差額1,650円(税込み)

【国産牛】から【和牛サーロイン肉】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～ 本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

メニュー名: **深山**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

- ～前菜～ 生子ポン酢 法蓮草浸し
里芋田楽 黒豆松葉 柿チーズ博多
- ～お椀～ 湯葉真丈 筍 青味 梅人參 柚子
- ～お造り～ サーモン 鰯 鯛 あしらい
- ～焼物～ 鯖柚庵焼き あしらい
- ～鍋物～ 鱈とつみれの鍋
白菜 豆腐 マロニー 椎茸
- ～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。ご了承ください。
※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 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: **和洋折衷コース【蓼科】**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 14,520円



■お品書き

- ～前菜～ 生子ポン酢霰和え
鮫肝 紅葉卸 葱 筍味
噌漬け 唐墨大根
- ～お椀～ 雲子霰揚げ 胡麻豆腐
菜の花 露生姜 蟹摺り流し
- ～お造り～ 鰯 鮪 煽り烏賊 帆立焼霜
- ～お魚料理～ 銀鱈の西京漬け ソース
ブルブラン
- ～グラニテ～ 本日のお口直しのグラニテ
- ～お肉料理～ 仔羊のポアレ・ローズマリー風味のソース
- ～デザート～ 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

※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。ご了承ください。
※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。

※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。
※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。
※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。
※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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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