



Avant〜コース〜

メニュー名:  
【4月30日まで】和洋折衷コース『耀〜  
かがやき〜』(前日19時までの要予約)  
期間:2025年3月1日〜2025年4月30日  
まで  
料金:12,100円



■お品書き

前菜 新筍 アオリ烏賊 赤蒟蒻  
木の芽和え  
温熟サーモン寿司 柚子  
新緑厚焼  
一寸豆桜煮  
たららの芽フライ

お椀 土瓶仕立  
蛤 海老 独活 椎茸 若  
の芽 木の芽

お造り 真鯛 平貝炙り 本鮪  
ホタル烏賊雲丹和え 彩り  
野菜添え

魚料理 メバルのポワレ シャンパン  
ソース 春の付け合わせ

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー 季  
節の温野菜  
お好みのソースで

デザート マンダリンのムース バニラ  
アイス添え

パン マジックソルト入りオリーブ  
オイル

※前日19時までの要予約  
※お肉料理のソースはお好みでお選びいただけ  
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:【4月30日まで】蒼の杜-  
AOI- 目と舌で旬を愉しむミニ会席  
期間:2025年3月1日〜2025年4月30日  
まで  
料金:8,800円



■お品書き

前菜 鯛櫻葉寿司 蓮根酢  
蛤酒蒸し 花山葵 春霞ジュ  
レ  
蛍烏賊 田芹 芥子黄身酢  
苔玉鶏つまみれ 芽甘藍  
蒟の薑カステラ  
小蕃茄乾酪射込み 生ハム

お椀 清汁仕立  
油目葛打ち 蓬胡麻豆腐  
ごごみ  
桜麴

お造り 羽汰 幸海老 本鮪  
彩り野菜添え

焼物 金目鯛山吹焼  
稚鮎唐揚 新緑白酒そー  
す  
桜花人参 独活梅酢漬

焚合せ 桜海老と筍ひろうす  
若芽 たららの芽 木の芽  
芥子 吉野餡

お食事 青ばつ御飯  
信州味噌合せ赤出汁 香  
の物

水菓子 桜氷菓子 旬果実最中

【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:瑞の杜-MIZUK-  
- 和色の彩りを五感で味わう  
期間:2025年3月1日〜2025年4月30日  
まで  
料金:11,000円



■お品書き

先付 春野菜巻き

前菜 鯛櫻葉寿司 蓮根酢  
蛤酒蒸し 花山葵 春霞ジュ  
レ  
蛍烏賊 田芹 芥子黄身酢  
苔玉鶏つまみれ 芽甘藍  
蒟の薑カステラ  
小蕃茄乾酪射込み 生ハム

お椀 清汁仕立  
油目葛打ち 蓬胡麻豆腐  
ごごみ 桜麴

お造り 羽汰 幸海老 縹鰯 本鮪  
彩り野菜添え

焼物 金目鯛山吹焼  
稚鮎唐揚 新緑白酒そー  
す  
桜花人参 独活梅酢漬

煮物 桜海老と筍ひろうす  
若芽 たららの芽 木の芽  
芥子 吉野餡

進肴 信州牛ローストビーフ 粒芥  
子  
旬野菜 橙ドレッシング

お食事 青ばつ御飯  
信州味噌合せ赤出汁 香  
の物

水菓子 桜氷菓子 旬果実最中

※コンソメに鶏肉・豚肉のエキスを使用しており  
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

含まれております。

含まれております。

■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。



Avant～コース～

メニュー名:【4月30日まで】ハーモニー  
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで  
料金:8,800円



■お品書き

プルミエ アボカドムースコンソメジュレ 蛍烏賊のソテー 蛤の香草バター焼き

ドゥジェームソフトシェルクラブと生ハム 胡瓜のクリームソースと春のサラダ

スープ セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風

メイン 真鯛とズワイガニのパートフィロー包み クレソンソース

又は

国産牛フィレ肉のグリエ 木の芽焼き山椒風味 季節の温野菜

デザート イチゴのパンナコッタ イチゴのクリームチーズ イチゴのアイス

パン マジックソルト入りオリーブオイル

※メインは、お魚料理かお肉料理どちらかお選び頂けます。  
※お肉料理の場合ソースは入店時にお好みでお選びいただけます。  
※+2,530円でメインのお魚とお肉を両方お楽しみいただけます。  
※アレルギー表記のくるみ・桃・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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:  
【4月30日まで】ハーモニー Wメイン  
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで  
料金:11,000円



■お品書き

プルミエ アボカドムースとコンソメジュレ 蛍烏賊のソテー 蛤の香草バター焼き

ドゥジェームソフトシェルクラブと生ハム 胡瓜のクリームソースと春のサラダ

スープ セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風味

ポワソン 真鯛とズワイガニのパートフィロー包み クレソンソース

ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ 木の芽焼き山椒風味 季節の温野菜 マルサラソース

デザート イチゴのパンナコッタ イチゴのクリームチーズ イチゴのアイス

パン マジックソルト入りオリーブオイル

※アレルギー表記のくるみ・桃・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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

メニュー名:『よくばりプレート』  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,850円



■お品書き

温うどん or 温そば  
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗蒸し  
ポテト 唐揚げ  
季節のデザート

【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 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

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。





## Avant～コース～

メニュー名:『ハンバーググリル』

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:2,970円



### ■お品書き

ハンバーグ(100g)

野菜 ポテト エビフライ 唐揚げ

季節のデザート

### 【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:『カレープレート』

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:1,100円



### ■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト

季節のデザート

### 【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。



## 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～洋食～  
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



## ■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ  
人参のピューレ

パスタ ソルガムパスタ  
トマトソース  
玉葱のブッタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り  
ヴィーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ  
パプリカ ブロッコリー  
カリフラワー ジャがいも  
アスパラ 人参ピューレ

パン お米で作ったまあるいパン  
オリーブオイル

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：  
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～  
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



## ■お品書き

前菜 鯛  
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  
じゃがいも

食事 炊き込み御飯

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：  
低アレルゲン対応【夕食】お子様  
期間：2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金：2,640円



## ■お品書き

スープ コーンポタージュ

メインプレート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

メランジェサラダ  
人参ドレッシング

お食事 野菜とひよこ豆のカレー  
ライス

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます



## 低アレルゲンメニュー

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】大人

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:2,695円



■お品書き

|      |                                                 |
|------|-------------------------------------------------|
| 前菜   | 煮浸し茄子<br>金平牛蒡<br>ひじき煮<br>オクラ浸し<br>小松菜浸し<br>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<br>淡路島の玉葱ドレッシング                        |
| 焼物   | 鯛塩焼き<br>人参のピューレ添え                               |
| 食事   | 白米                                              |
| デザート | フルーツ盛合せ                                         |

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間:2024年4月1日～2026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<br>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<br>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 | フルーツ盛り合わせ                  |

予告なく、一部の内容を変更することがございます



## 彩〜ブッフェ〜

メニュー名:  
**ディナーブッフェ【3・4・5月限定 毎フェア開催中!】**  
期間:2023年6月1日〜2026年3月31日まで  
料金:大人(13歳〜69歳) 6,600円  
シニア(70歳以上) 6,050円  
中人(7歳〜12歳) 3,300円  
小人(4歳〜6歳) 2,530円

メニュー名:  
**逸品付き夕食ブッフェ〜お肉〜**  
期間:2023年1月4日〜2026年3月31日まで  
料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円  
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:  
**逸品付き夕食ブッフェ〜魚介〜**  
期間:2023年1月4日〜2026年3月31日まで  
料金:大人(13歳〜69歳) 10,450円  
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名:**朝食 和洋ブッフェ**  
期間:2022年1月4日〜2026年3月31日まで  
料金:大人(13歳以上) 2,695円  
中人(7歳〜12歳) 1,705円  
小人(4歳〜6歳) 1,100円





yu·ra·ri プレミアム朝食

メニュー名:和定食

期間:2025年3月16日～2026年3月31日まで  
料金:4,400円



■お品書き

【冷製野菜】 生ハム 彩り野菜盛合せ  
橙ドレッシング

【おばんざい】いくら 佐久産とろろ 柚子  
茄子 青唐 揚げ浸し 生姜 糸賀喜  
信州林檎なます 柚子  
鶏つみれ 焚き野菜 彩り胡麻

【焼 物】 信州サーモン若狭焼  
出汁巻玉子  
鰻白焼 花豆 蓮根酢  
大根卸し

【御造り】 真鯛 鮪 辛子明太子  
あしらひ

【蒸し物】 自家製 白豆腐  
桜海老 青さ海苔餡 生姜

【小鍋】 馬鈴薯豆乳スープ鍋  
魚介と旬野菜

【食事】 「白御飯」又は「鯛だし海鮮粥」  
香の物

【水菓子】 果物盛合せ ワインジュレ

ほうじ茶  
コーヒーor紅茶  
オレンジジュースorりんごジュースor  
牛乳ortマトジュースor  
スパークリングワイン

メニュー名:洋定食

期間:2025年3月16日～2026年3月31日まで  
料金:13歳以上 4,400円  
12歳まで※お子様メニュー 3,300円



■お品書き

【メイン】 トリュフオムレツ パルメザンチーズ

【サイドメニュー】軽井沢ソーセージ  
厚切りベーコン  
ポテト  
本日のスープ・ミックスサラダ  
クロワッサン デニッシュ  
グラハムファイン 厚切りトースト  
フルーツ・飲むヨーグルト

コーヒーor紅茶  
リンゴジュースorオレンジジュースor  
トマトジュースor牛乳  
orスパークリングワイン

前日19時までの予約制

【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。

前日19時までの予約制

【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

メニュー名:

**お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』**

期間:2022年7月14日～2026年3月31日まで

料金:1セット 4,320円

メニュー名:

**お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』**

期間:2022年3月4日～2026年3月31日まで

料金:1セット 2,646円



## おすすめドリンク

メニュー名:

**【4月1日～】「彩-SAI-」限定飲み放題**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:アルコール&ソフトドリンク飲み放題  
2,860円

ソフトドリンク飲み放題 1,540円