



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名: パーティープラン

期間: 2025年3月1日~2025年5月31日まで
料金: お1人様あたり(料理+飲み放題2時間付き) 13,200円



■お品書き
冷温前菜

ピンチョウ鮪とアボカドのサラダ仕立て
海老とアスパラガスのオーロラソース
鶏肉ときくらげのチリソース

サラダ

彩り野菜の信州味噌バーニャカウダソース
軽井沢コンビネーションサラダ
すりおろし野菜ドレッシング

パスタ

蟹とトマトソースのスパゲティ

メインディッシュ

ローストビーフ
グレイビーソース
ホースラディッシュ
ポテトムースリヌ

デザート 2種類・プティフル

北海道産マスカルポーネのティラミス
生どらやき
プティフル 3種

パン

バケット
バター

コーヒー・紅茶

※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。
当日に申告されたアレルギーには対応できません。
※仕入れ状況によりメニューの内容は予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

【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

メニュー名:

パーティープラン同席限定! お子様メニュー

期間: 2025年3月1日~2025年5月31日まで
料金: 3,630円



■お品書き

前菜盛り合わせ3種

コーンスープ

スライダプレート ミニハンバーガー(てりやきチーズ)
ミニハンバーガー(BLTE)
エビフライ
フライドポテト

フルーツ盛り合わせ

※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。
当日に申告されたアレルギーには対応できません。
※メニューの内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。

【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: 饗奏(きょうそう)

期間: 2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金: 18,150円



■お品書き

旬肴

・蛭烏賊と春甘藍の芥子酢味噌和え
・菜の花豆富 黄金いくら
・新馬铃薯と鶏ささみの炙り
・焼あさり串
・北寄貝ともずくの酢合わせ針生姜

御椀替り

地蛤と筍の土瓶蒸し 春子
椎茸 鍵蕨 桜花人参

造里

旬魚盛り合せ あしらい一式

温物

信濃地鶏 モモ肉コンフィ
胸肉ソテー

※信州産小麦「華梓」使用
自家製パン

魚料理

帆立貝のヴィエノワーズ
ハーブ香るプティポワのヴルーテ ボツタルガ

肉料理

長野県産鹿ロース肉のロースト 胡椒の香り

食事

信州産太陽と大地の謙太郎米
土鍋御飯 からすみ
蜆汁 信州合せ味噌仕立
香の物

デザート

春の彩 軽やかなチーズのムース

食後

コーヒー又は紅茶

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※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。

■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。

場合によっては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 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。

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け
期間:2024年11月1日~2025年4月30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 ウインナー ・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:
キッズ用おうどんセット*6歳以下向け
期間:2024年11月1日~2025年4月30日まで
料金:2,750円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・チーズ茶碗蒸し 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:
キッズ用おそばセット*6歳以下向け
期間:2024年11月1日~2025年4月30日まで
料金:2,750円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・チーズ茶碗蒸し 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。



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名: **Enfants アンファン**

期間: 2024年10月1日～2025年6月30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

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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名: **地蛤と筍の鍋セット【3~4月】**
期間: 2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金: 14,520円



■お品書き

一の重 箸染・信州サーモンとうるいの黄味和え
・小柱と黄蕈の浸し 花卉百合根
・春甘藍としらすの塩昆布合わせ
・神馬草醤油漬け さよりうすい豆

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

三の重 地蛤 黄蕈 三つ葉 桜人参

四の重 《水菓子》
旬の果実盛り合せ 桜ジュレ

香の物 万能葱 おろし生姜 飯器

鍋盛り 軟白葱 うるい 舞茸 豆苗 春甘藍
桜花人参 結び白滝

食事 バルミューダ炊飯器にて 筍御飯

※炊き上がりに40分~1時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・IHでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【アレルギー情報】

メニュー名: **桜海老御飯セット【3~4月】**
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

一の重 箸染・信州サーモンとうるいの黄味和え
・小柱と黄蕈の浸し 花卉百合根
・春甘藍としらすの塩昆布合わせ
・神馬草醤油漬け さよりうすい豆

二の重 《蓋物》
桜海老薯蕷饅頭 筍 花卉百合根 うぐいす餡

《水菓子》
旬の果実盛り合せ 桜ジュレ

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

四の重 金目鯛と春野菜の包み焼き

五の重 お番菜 香の物 飯器

バルミューダ炊飯器にて 桜海老御飯
蜆汁 信州合せ味噌仕立

※炊き上がりに40分~1時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・電子レンジでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

メニュー名: **ラングスティヌと海の幸のブイヤベースセット**
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

Hors-d'œuvre ハモン・セラーノとグラナパダーノのサラダ仕立て

Deuxième 鮑と昆布のコンポート 新玉葱のムース

Soupe ラングスティヌと海の幸のブイヤベース

Petit pains et accompagnement パン コンディメント

Dessert 甘夏とイチゴのテリーヌ・焼き菓子3種 桜とヨモギのムース

Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【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。

■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。

【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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:
旬野菜と海の幸のアヒージョと蛤と筍
の洋風炊き込みご飯セット【3~4月】

期間:2025年3月1日~2025年4月30日まで

料金:16,940円



■お品書き

Hors-d'œuvre ハモン・セラーノとグラ
ナバダーノのサラダ
仕立て

Deuxième 鮑と昆布のコンポート
新玉葱のムース

al ajillo 軽井沢野菜と海の幸
のアヒージョ仕立て

Petit pains et バルミューダ炊飯器
accompagnement 蛤と筍の洋風炊き込
みご飯

※炊き上がりに40分~
1時間要します。

Dessert 甘夏とイチゴのテリー
ヌ・焼き菓子3種
桜とヨモギのムース

Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
ください。

【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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:キッズボックス

期間:2024年10月1日～2025年4月30日ま
で

料金:2,662円

メニュー名:お子様小箱弁当

期間:2024年10月1日～2025年4月30日ま
で

料金:2,662円



テイクアウト

メニュー名:

【本館asamadining】夕食テイクアウトブッフェ

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:大人 4,950円
中人のお子様 2,420円
小人のお子様 1,760円

メニュー名:

【本館asamadining】朝食テイクアウトブッフェ

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:大人 2,695円
中人のお子様 1,705円
小人のお子様 1,100円



低アレルギーメニュー(プライベートダイニング)

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】大人【洋コース】
期間:2025年3月1日~2025年12月31日まで
料金:7,260円



- お品書き
- 前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ
人参ドレッシング
 - パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブタネスソース
オリーブオイル
 - 魚料理 真鯛のソテー
バジルのジェノベーゼ
きのこのソテー
 - 肉料理 仔羊のローマ風カチャトーラ
ローストポテト
 - パン 丸パン
オリーブオイル
 - デザート マフィンカカオ
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:
低アレルギー対応【夕食】大人【和洋コース】
期間:2025年3月1日~2025年12月31日まで
料金:7,260円



- お品書き
- 前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ
 - サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング
 - 焼物 メカジキのヴァプール
ラタウイユソース
 - 魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
 - 食事 あおさのお味噌汁
白米
 - デザート ぶどうゼリー
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:
低アレルギー対応【夕食】お子様コース
期間:2025年3月1日~2025年12月31日まで
料金:2,640円



- お品書き
- スープ コーンスープ
 - サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング
 - メイン メカジキのヴァプール
トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ
 - カレー 甘口カレー 白米
 - ジュース ぶどうジュース
 - デザート ぶどうゼリー

予告なく、一部の内容を変更することがございます



ルームサービスドリンクメニュー

メニュー名:白ワイン

期間:2024年7月1日~2025年4月30日まで

料金: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
リエ 東急ハーヴェストクラブ リミ
テッドワイン 9,790円
シャトーメルシャン 梔子シャルドネ
10,285円
ピュリニー・モンラッシェ 31,680円

メニュー名:赤ワイン

期間:2024年7月1日~2025年4月30日まで

料金: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
ル・マルキド・カロンセギュール 19,
360円
バローロ・マルチェナスコ 19,800円
ジュヴレ シャンベルタン 29,040円

メニュー名:スパークリングワイン

期間:2024年7月1日~2025年4月30日まで

料金:ローラン・ベリエ ラ・キュヴェ 23,10
0円
エドシックモノポール シルバートッ
プ 12,980円
ルイロデレール コレクション 244
19,800円