

maison de forêt maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール
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

Amuse-bouche 宮城県産ムール貝のスープ
Hors-d'oeuvre 鮑と昆布のコンポート
新玉葱のムース
Deuxième ラングスティーフとラパ
ンのロースト
Soupe 国産牛テールのコンソメ
Poisson 舌平目のブレゼ カルボ
ナーラ仕立て
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3月1日～2025年4月30日まで
料金:13,310円



■お品書き

Amuse-bouche ホワイトアスパラ
キャビア
Hors-d'oeuvre オマール海老と貝類の
サラダ仕立て
Deuxième 信濃地鶏 モモ肉コンフィ
胸肉ソテー
Poisson 下記よりお選び下さい。
・金目鯛のポワレと塩レ
モン 軽井沢アンシード
ルクリーム
・蒸したすずきと雲丹
発酵バターソース
Viande 下記よりお選び下さい。
・長野県産鹿ロース肉
のロースト 胡椒の香り
・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。

メニュー名:Magnolia マニョリア
期間:2025年3月1日～2025年4月30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 昆布で締めた真鯛とエ
ディブルフラワーのサラ
ダ
Deuxième 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 ポツタルガ
Poisson 軽やかに火入れしたハ
タ 蛤とホワイトアスパラ
Viande コンフィにした牛タンの
炭火焼き ソース・ポワ
ヴラード
パン コンディメント
Dessert 春の香りのスフレグラッ
セ イチゴのジュレ
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～2026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: 季 みのり【3~4月、7~8月】
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
- 箸染
 - ・信州サーモンとうりの黄味和え
 - ・小柱と黄蕪の浸し 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
- 御椀替り
 - 地蛤と筍の土瓶蒸し 春子椎茸 鍵蕨 桜花人参 防風 木の芽
- 造里
 - 旬魚盛り合せ あしらいい式
- 蓋物
 - 桜海老薯蕷饅頭 筍 花卉百合根 うぐいす餡
- 焼肴
 - 信州牛と筍の炭火焼き
 - ・桜鯛とごごみの土佐和え
 - ・合鴨ロース煮 ・うぐいすカステラ
 - ・三色団子 ・酢取り大根桜酢漬け
- 強肴
 - のれそれと黄蕪の山椒鍋 若芽 桜花人参 木の芽
- 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
- 水菓子
 - 杏仁豆富 桜ジュレ 旬の果実

メニュー名: 紡 つむぎ
期間: 2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金: 13,310円



- お品書き
- 旬肴
 - ・蛍烏賊と春甘藍の芥子酢味噌和え
 - ・菜の花豆富 黄金いくら
 - ・新馬鈴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
 - 吉野仕立 白アスパラ播り流し
 - 桜海老葛茶巾 鍵蕨 たもぎ茸
- 御椀グレードアップ
 - 地蛤と筍の土瓶蒸し 春子椎茸 鍵蕨 桜花人参 防風 木の芽 ¥2,420
- 造里
 - 旬魚盛り合せ あしらいい一式
- 蓋物
 - 若筍煮 鯛の子
 - 桜花人参 ほたる豆富の厚揚げ 木の芽

メニュー名: 奏 かなで
期間: 2025年3月1日~2025年4月30日まで
料金: 10,285円



- お品書き
- 箸染
 - ・信州サーモンとうりの黄味和え
 - ・小柱と黄蕪の浸し 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
- 御椀
 - 清汁仕立 蛤真薯 春子椎茸 菜種 桜花麩 木の芽
- 御椀グレードアップ
 - 地蛤と筍の土瓶蒸し 春子椎茸 鍵蕨 桜花人参 防風 木の芽 ¥2,420
- 造里
 - 旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物
 - 桜海老薯蕷饅頭 筍 花卉百合根 うぐいす餡
- 焼肴
 - 金目鯛落味噌焼き
 - ・蓬かるかん焼き
 - ・ぜんまい胡麻和え
 - ・ふき梅肉かけ
- 食事
 - たけのご御飯 木の芽
 - 蜆汁 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 ¥3,850
 - ・からすみ ¥5,456

※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 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。

焼八寸

平貝と春野菜の蒸し焼き
旬菜盛り
・桜海老とクレソンの浸し・煮蛤寿司
・桜鯛とごごみの土佐和え
・合鴨コース煮・三色団子
・うぐいすカステラ
・公魚南蛮漬け・酢取り大根桜酢漬け

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
蜆汁 信州合せ味噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,850
レードアップ(二人・からすみ ¥5,456
前より)

水菓子

桜ムースと抹茶ブラウニー
旬の果実

水菓子

杏仁豆腐 桜ジュレ旬の果実

※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 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。

※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 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。

日本料理 新樹

メニュー名: 焼き魚膳【朝食】

期間: 2025年3月1日～2025年4月30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3月1日～2025年4月30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
- ・赤魚西京焼き
- ・お浸し
- ・煮物
- ・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】【4月まで】

期間: 2025年3月1日～2025年4月30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3月1日～2025年4月30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
- ・煮物
- ・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: **夕食テイクアウトbuffet**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13才以上) 4,950円
中人(7～12才) 2,420円
小人(4～6才) 1,760円

メニュー名: **朝食テイクアウトbuffet**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13才以上) 2,695円
中人(7～12才) 1,705円
小人(4～6才) 1,100円



低アレルギーメニュー

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9月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

Hors-d'oeuvre	ホタテと野菜のマリネ 人参ドレッシング
Pâtes	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
Poisson	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
Viande	仔羊のローマ風カチャータ ラ ローストポテト
Riz	丸パン・バケット(グルテン フリーパン) オリーブオイル
Dessert	マフィンカカオ フルーツの盛り合わせ
Café ou Thé ou Tisane	コーヒー又は紅茶又は ハーブティー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】大人和洋コース
期間：2025年3月1日～2025年9月30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 ラタトゥイユソース
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 白飯
デザート	フルーツの盛り合わせ ぶどうゼリー コーヒー又は紅茶又はハー ブティー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】お子様コース
期間：2025年3月1日～2025年9月30日まで
料金：2,640円



■お品書き

Soupe	コーンスープ
salade	メランジェサラダ 人参ドレッシング
Plat	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
Riz	甘口カレー
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:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:2,695円



■お品書き

前菜 茄子の煮びたし
ごぼうのきんぴら
ひじき煮
ほうれんそうのお浸し
にんじんと紫キャベツの酢
の物
さつまいものサラダ

サラダ メランジェサラダ
レモンドレッシング

魚料理 鰯の塩焼き

食事 白米
なめことわかめのお味噌汁

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:2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金:1,320円



■お品書き

スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ

メイン 丸パン・バケット(グルテンフ
リーパン)
イチゴジャム
メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング

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～2026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～2026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～2026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～2026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

期間: 2024年10月1日～2026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～2026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
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～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
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:ミラノ風リゾット

期間:2025年4月25日~2025年7月17日まで
料金:1,452円

メニュー名:

生ハムとアスパラのあまーいトマトチー
ズピザ期間:2025年4月25日~2025年7月17日
まで
料金:1,452円

メニュー名:

軽井沢産フルーツマトのプッタネスカ

期間:2025年4月25日~2025年7月17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:さくらショコラセット

期間:2025年4月25日~2025年7月17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~2026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~2026年3月31日
まで
料金:484円

メニュー名:

【期間限定・新ドリンク】ASAMAクラフト
コーラ期間:2025年4月1日~2025年6月30日
まで
料金:ASAMAクラフトコーラ 880円
ASAMAクラフトラムコーラ(アルコー
ル入り) 1,210円

メニュー名:【期間限定】マサラチャイ

期間:2025年3月7日~2025年4月30日
まで
料金:770円

メニュー名:お飲み物各種

期間:2024年7月1日~2026年3月31日
まで



☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **アニバーサリーケーキ**

期間: 2024年1月1日～2026年3月31日まで

料金: 生クリーム4号 3,300円
生クリーム5号 4,400円
生クリーム6号 5,500円
チョコケーキ4号 4,400円
チョコケーキ5号 5,500円
チョコケーキ6号 6,600円

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**

期間: 2024年1月25日～2026年3月31日まで

料金: 2～3名目安 3,300円