



Avant～コース～

メニュー名:
【5月6月期間限定】信州牛出汁しゃぶ
(前日19時までの要予約)
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:14,300円



■お品書き

前 菜 玉蜀黍豆腐
海老 クレソン 山葵 美味出汁
蓴菜 オクラトロロ 梅肉 吸い酢
信州牛笹寿司 新生姜

お造り 初鰹叩き 真鯛 本鮪
あしらい添え

焼 物 大王イワナ炙り
山蔴伽羅煮 山椒卸し

鍋 信州和牛
蒿苣 水菜 クレソン ミント マト
椎茸 榎木 アスパラ ブックリーニ
薄切り餅 葛切 絹豆腐 笹打ち葱 深煎り七味

お食事 信州蕎麦
または
細うどん

水菓子 杏子氷菓子
旬果実添え

※前日19時までの予約です。
★今回は出汁を2種類からお選びいただけます！
鰹出汁 または すき煮出汁

【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

メニュー名:
【5月1日～】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5月1日～2025年6月30日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜 玉蜀黍豆腐
海老 クレソン 山葵 美味出汁
蓴菜 オクラトロロ 梅肉 吸い酢
真鯛笹寿司 新生姜
山桃葡萄酒煮
一寸豆乾酪味噌漬
若唐土磯辺揚げ

お椀 清汁仕立
海老冬瓜真薯 翡翠茄子
蓮芋 柚子

お造り 初鰹叩き 鱸洗い 信州サーモン 本鮪

魚料理 真鯛と帆立のムースキャベツ包み
フヌイユ風味のバターソース

肉料理 国産牛フィレ肉の塩麴漬け
グリエ 季節の温野菜
お好みのソースで

デザート 玄米茶のムース 抹茶アイスを添えて

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

メニュー名:【5月1日～】鮨箱膳
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

小鉢 本日のおばんざい三種盛り

冷製皿 信州牛ローストビーフ
生野菜添え 橙ドレッシング

焚合せ 本日の煮魚と彩り野菜の焚合せ

蒸し物 黄金野菜茶碗蒸し 鱈鰯
柚子 銀餡

握り鮓 握り鮓
けんちん汁 香の物

水菓子 杏子氷菓子
旬果実添え

【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。

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。

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:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2025年5月1日〜2025年6月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

- 先 附 新緑野菜ゼリー寄せ 抹茶
胡麻クリーム
金蓮葉 花穂
- 前 菜 筍 独活 椎茸 アボカド和
え 蛸烏賊炙り
軽井沢アメーラ蕃茄
帆立 乾酪 マイクロ紫蘇
- 土佐酢じゅれ 生姜
海老 花山葵 汲み湯葉
一寸豆 汲み湯葉
山葵 黄味香煎
- お 椀 清汁仕立
鱧葛打ち うすい豆胡麻
寄せ
蓴菜 県産クレソン 干
し梅 柚子
- お造り 初鰹叩き 鱸洗い 信州サー
モン 本鮪
彩り野菜添え
- 焼 物 匠天龍鮎炙り
玉蜀黍苔玉 ライム
- 煮 物 冬瓜スープ煮 翡翠茄子
スナップエンドウ 青海苔麩
実山椒卸し 共地餡
- 進 肴 信州牛ローストビーフ 粒芥
子
紫蘇胡瓜 蕃茄ミント
- お食事 新生姜御飯
信州味噌合せ赤出汁 香
の物

メニュー名:
【5月1日〜】サンセリテ〜真心をこめて〜
期間:2025年5月1日〜2025年6月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

- オードブル 信州サーモンの北信濃養
蜂場で採れたはちみつマリ
ネ サラダ仕立て
- ドゥジェーム2色のアスパラガス
オランダーズソース生ハ
ムを添えて
- スープ 濃厚トマトのポタージュ カ
プレーゼ風
- ポワソン メバルのナーージュサフラン
風味
桜海老とそのオイル
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のソテー
緑胡椒のクリームソース
花ズッキーニ
- デザート クレープシュゼット
オレンジカラメルソース
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

※ハチミツ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

■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:
【5月1日〜】メモワール〜思い出に残
る〜
期間:2025年5月1日〜2025年6月30日まで
料金:8,800円



■お品書き

- アミューズ 冷たいコンソメロワイヤル
甘エビのタルタル
- オードブル 信州サーモンの北信濃養
蜂場で採れたはちみつマリ
ネ サラダ仕立て
- スープ 濃厚トマトのポタージュ カ
プレーゼ風
- ヴィアンド 信州米豚ロース肉のロティ
爽やかなフランボワーズソー
ス
- プチサラダ クレソンのサラダ
- デザート クレープシュゼット
オレンジカラメルソース
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

※ハチミツ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】

■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 大人のメロンソーダ
佐藤錦 若桃

【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。



Avant〜コース〜

メニュー名:【5月1日〜】煌の杜-
KIRAMEKI-
美し国の幸を贅沢に(前日19時までの
要予約)

料金:22,000円



■お品書き

先 附 新緑野菜ゼリー寄せ 抹茶
胡麻クリーム
鮑柔煮 肝ムース 金蓮
葉

前 菜 筍 独活 椎茸
アボカド和え 蛸烏賊炙り
軽井沢アメーラ蕃茄
帆立 乾酪 マイクロ紫蘇

土佐酢じゅれ 生姜
海老 一寸豆 汲み湯葉
山葵 黄味香煎

お 造 り 温燻サーモン麦餅 乾酪信
州味噌漬

お 椀 清汁仕立
鱧葛打ち うすい豆胡麻
寄せ
蓴菜 県産クレソン 干
し梅 柚子

お 造 り 初鰹叩き 鱧炙り 鱸洗い
本鮪 生雲丹
彩り野菜添え

焼 物 匠天龍鮎炙り
玉蜀黍苔玉 ライム

焚 合 せ 冬瓜スープ煮 翡翠茄子
スナップエンドウ 青海苔
麩
鱧鰯 実山椒卸し 共地
館

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 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:『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。

進 肴	信州牛フィレ炙り バルサミコオレンジソース 粒芥子 紫蘇胡瓜 蕃茄ミント
お食事	新生姜御飯 桜海老添え 信州味噌入り赤出汁 香 の物
水菓子	大人のメロンソーダ 佐藤 錦 若桃 笹麩ちまき

※前日19時までの要予約です。

【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。



Avant～コース～

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 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。



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 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 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



yurari 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 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。



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