

## 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 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:饗奏(きょうそう)

期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで  
料金:18,150円

■お品書き

旬肴

・信州サーモンきらず和え  
うすい豆  
・蝦蛄と黄花すずしろの浸し  
塩昆布  
・真鯰ざく和え 笹打ち胡瓜  
・太刀魚と白アスパラの黄味餡かけ 芽紫蘇

御椀替り

走り鱧と初夏きのこの土瓶蒸し  
山伏茸 ときいろ平茸 桔梗人参

造里

旬魚盛り合せ あしらい一式

温物

群馬県みなかみ町の生ハム  
ホワイトアスパラガス あおり烏賊

魚料理

※信州産小麦「華梓」使用  
自家製パン

魚料理

真鯛ポワレ 桜海老 生海苔

肉料理

子羊のロースト 北軽井沢きのこ ピスタチオ

食事

信州産太陽と大地の謙太郎米

土鍋御飯 蝦夷鮑と雲丹汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

デザート

山葵のクレームブリュレ

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。

■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。

※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:2025年5月1日~2025年10月31日まで  
料金:3,630円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ
- 煮物 ・肉団子 うずらの卵 フライドポテト 人参 ブロッコリー
- 弁当箱 ・五目ちらし寿司 いくら  
・天然鮪 あしらい ・玉子焼き  
・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・大海老天婦羅 青味 天つゆ ・鶏竜田揚げ
- 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 ・バニラアイス チョコソース

※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:  
キッズ用うどんセット\*6歳以下向け  
期間:2025年5月1日~2025年10月31日まで  
料金:2,750円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き
- 食事 ・讃岐うどん
- デザート ・バニラアイス

※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:2025年5月1日~2025年10月31日まで  
料金:2,750円



- お品書き
- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き
- 食事 ・信州そば
- デザート ・バニラアイス

※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 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。



## インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:  
信州牛出汁しゃぶしゃぶ鍋セット【5～6月】

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金:16,940円



## ■お品書き

一の重 箸染・白海老と山東菜の浸し  
糸賀喜

- ・菊菜豆腐 雲丹
- ・根曲筍と粟麩の胡麻味噌和え 木の芽
- ・鰻たま 三つ葉 銀餡

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

三の重 信州牛サーロイン

四の重 ざく野菜 軽井沢レタス  
笹打ち葱 山伏茸 ときいろ平茸

五の重 《水菓子》  
旬の果実盛り合せ 琥珀ゼリー セルフィーユ

香の物 薬味 飯器

食事 バルミューダ炊飯器にて  
信州産太陽と大地の謙太郎米

※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】

■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:  
蝦夷鮑と雲丹御飯セット【5～6月】

期間:2025年2月1日～2025年6月30日まで  
料金:12,100円



## ■お品書き

一の重 箸染・白海老と山東菜の浸し  
糸賀喜

- ・菊菜豆腐 雲丹
- ・根曲筍と粟麩の胡麻味噌和え 木の芽
- ・鰻たま 三つ葉 銀餡

二の重 《蓋物》  
信州米豚と新キャベツの博多煮  
新馬铃薯 スナップエンドウ 水芥子

《水菓子》  
旬の果実盛り合せ 琥珀ゼリー セルフィーユ

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

四の重 勘八高菜衣包み焼き  
軽井沢レタス 笹打ち葱  
ときいろ平茸

五の重 雲丹 お番菜 香の物  
飯器

バルミューダ炊飯器にて  
蝦夷鮑と雲丹御飯  
汁物 信州合せ味噌仕立

※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プライベースセット

期間:2025年5月1日～2025年6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 鰹のコンフィ、コンテチーズ、レモン

Soupe ラングスティヌと海の幸のプライベース

Petit pains et accompagnement パン コンディメント

Dessert グレープフルーツのテリーヌ・フルーツ  
ココナッツとバナナのムース  
焼き菓子3種

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：  
**国産牛テールのポトフ仕立て【5～8月】**  
 期間：2025年5月1日～2025年6月30日まで  
 料金：14,520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                      | 鰹のコフィ、コンテチーズ、レモン                              |
| Pot-au-feu                    | 国産牛テールのポトフ仕立て                                 |
| Petit pains et accompagnement | パン コンディメント                                    |
| Dessert                       | グレープフルーツのテリーヌ・フルーツ<br>ココナッツとバナナのムース<br>焼き菓子3種 |
| 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。



## 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