



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 山路伽羅煮 山椒卸し
鍋	信州和牛 萵苣 水菜 クレソン ミント マト 椎茸 榎木 アスパラ ブッ キーニ 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:
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
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:煌の杜-KIRAMEK-
-
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 凌 ぎ	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 鰻炙り 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 スナッフエンドウ 青海苔 麩 鱧鱈 実山椒卸し 共地 餡

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。

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 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 初鯉叩き 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: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。

メニュー名: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。

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: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。

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。



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 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：2025年6月2日～2026年3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
パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブッタネスカソース
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・バゲット
オリーブオイル
デザート マフィンカカオ

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2025年6月2日～2026年3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 玉ねぎドレッシング
魚料理 メカジキのバプール
ラタトゥイユソース
焼物 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
御食事 御飯
あおさのお味噌汁
デザート ぶどうゼリー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2025年6月2日～2026年3月31日まで
料金：2,640円



■お品書き

スープ コーンスープ
メインプレートメカジキのバプール トマ
トソース
ローストポテト
フムスコロッケ
御食事 甘口カレー
デザート ぶどうゼリー



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:2025年6月2日～2026年3月31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 ほうれん草のお浸し 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	レモンドレッシング
御食事	御飯 なめことわかめのお味噌汁
焼物	鰯の塩焼き
デザート	季節の果物

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間:2025年6月2日～2026年3月31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
サラダ	玉ねぎドレッシング
パン	丸パン バゲット いちごジャム
デザート	フルーツ盛り合わせ



彩〜ブッフェ〜

メニュー名:
**ディナーブッフェ【6・7・8月限定 夏の
高原野菜フェア】**

期間:2025年6月1日〜2025年8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4月1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4月1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。



アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2026年3月31日まで



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