



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6月1日~2025年8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
冷温前菜魚介のマリネ
鶏の棒棒鶏風
スペアリブグリル
バーベキューソー
ス

サラダ

トマト、アボカド、ビ
ンチョウ鮪のパンツァ
ネッラ
彩り野菜の軽井沢
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

軽井沢フルーツマ
トと茄子のミートソー
ススパゲッティ

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
ポテトムスリーヌデザート 3種類・プもものショートケー
ティフル キバナナのシブースト
ココナッツとマンゴー
のヴェリーヌ
プティフル レモ
ンマドレーヌ・ココナ
ッツサブレ

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

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8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

スライダープレート ミニハンバーガー
(てりやきチーズ)
ミニハンバーガー(B
LTE)
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
・真鰯ざく和え 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

走り鰻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 あしらいー
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※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。

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

■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 ミントマト 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 あしらひ ・玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・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 ミントマト コーン ポテトサラダ

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・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 ミントマト コーン ポテトサラダ

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・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 あしらいい式

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 あしらいい式

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:
ラングスティーンと海の幸のプイヤーベセット

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 ラングスティーンと海の幸のプイヤーベス

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

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 鰹のコンフィ、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 パン コンディメント
accompagnementDessert 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。



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 ブッタネスソース 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