



maison de forêt maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール
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

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre ホワイトアスパラガス
雲丹 オマールコンソメDeuxième イベリコ豚タンコンフィ
苺 サラダSoupe 毛蟹 モッツアレラチー
ズ 軽井沢フルーツマトPoisson アカハタエチュベ 新玉
葱 マスタードViande りんご和牛信州牛フィレ
ステーキのグリエ
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5月1日~2025年6月30日まで
料金:13,310円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 鯉コンフィ コンテチー
ズ レモンDeuxième 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Poisson 下記よりお選び下さい。
・真鯛ポワレ 桜海老
生海苔
・ヒラスズキのヴァプー
ル ホタル烏賊 彩野菜Viande 下記よりお選び下さい。
・仔羊ロースト 北軽井
沢きのこ ピスタチオ
・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5月1日~2025年6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 アスパラガスのフィユテ
モリーユ 牡丹海老Deuxième 新玉葱のロティ パン
チェッタ マスカルポー
ネPoisson 穴子のフリット 軽井沢
柳沢農園フルーツマト
サフランViande 信濃地鶏 ヤングコーン
とパテ

パン コンディメント

Dessert 山葵のクレームブリュレ
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。

日本料理 新樹

メニュー名:
信州牛しゃぶしゃぶ鍋会席【5~6月】
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
・真鱈ざく和え 笹打ち胡瓜
・太刀魚と白アスパラの黄
味餡かけ 芽紫蘇
- 造里
旬魚盛り合せ あしらい一
式
- 焼肴
勘八高菜衣焼き
・蓴菜酢 うすい豆
・辣韭ワイン漬け
・杏子求肥
- 鍋物
信州牛しゃぶしゃぶ鍋 胡
麻たれ ぼん酢 薬味
信州牛サーロイン
ざく野菜 軽井沢レタス 笹
打ち葱 山伏茸 ときいろ平
茸
- 食事
羽釜御飯 信州産太陽と大
地の謙太郎米
又は 信州蕎麦 そばつゆ
薬味
香の物
- 水菓子
旬の果実盛り合せ 琥珀ゼ
リー セルフィーユ

※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

メニュー名:**紡 つむぎ**
期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:13,310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
・真鱈ざく和え 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
清汁仕立 鯛葛打
ち
春掘り長芋 蓴菜
ときいろ平茸 軟白
葱
- 御椀グレードアップ
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 ¥2,299
- 造里
旬魚盛り合せ あしらい一
式
- 蓋物
鰻豆富 里芋 ちぎ
り粟麩 三度豆 鼈
甲餡

メニュー名:**奏 かなで**
期間:2025年5月1日~2025年6月30日まで
料金:10,285円



■お品書き

- 箸染
・白海老と山東菜の浸し 糸賀喜
・菊菜豆富 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
- 御椀
吉野仕立 蚕豆播
り流し
鮎魚女沢煮豆富
桔梗大根 陸蓮根
- 御椀グレードアップ
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 ¥2,299
- 造里
旬魚盛り合せ 添
え野菜 信州奏龍
味噌
- 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 友餡
- 焼肴
勘八高菜衣焼き
・蓴菜酢 うすい豆
・辣韭ワイン漬け
・杏子求肥
- 食事
深川めし
汁物 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
・信州牛時雨煮
¥3,960

【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

蝦夷鮑と雲丹の香

水菓子

すだれ麩と小豆の

草焼き

旬菜盛り

・白海老とヤングコー

ンの浸し

・穴子粽寿司

・ばい貝磯煮

・稚鮎唐墨まぶし

・牛巻き根曲筍

・蚕豆明太子和え

・干し無花果

・近江蒟蒻木の芽

味噌田楽

・酢取り茗荷

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

汁物 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 ・信州牛時雨煮

前より) ¥3,960

水菓子

琥珀寄せ 梅甘露

煮 白花豆

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 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 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: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 椎茸
- サラダ ・サニーレタス ミノマト 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 ・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。

※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: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 ミノマト 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【夕食】

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 ミノマト 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。



日本料理 新樹

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8月31日まで
料金: 18,150円

メニュー名: **焼き魚膳【朝食】**

期間: 2025年1月1日~2026年3月31日まで
料金: 2,695円

メニュー名: **佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】**

期間: 2025年1月1日~2026年3月31日まで
料金: 2,695円

メニュー名:
福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】【5月から】

期間: 2025年5月1日~2025年10月31日まで
料金: 2,695円

メニュー名: **お子様膳【朝食】**

期間: 2025年1月1日~2026年3月31日まで
料金: 1,705円



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
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

低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲン対応【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：
低アレルゲン対応【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ブッタネスカ

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: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