



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 鯛のコンフィ・サラダ
仕立て
グリーンマスタードの
ソースで

～Soupe～ グリーンピースのスー
プ

～Poisson～ イサキのソテー
生海苔のソースで

～Viande～ 科乃豚のグリエ
バーベキューソース・
温野菜添え

別途差額1,650円(税
込)

【科乃豚】から【和牛
肉】に変更することが
できます。

※和牛の産地につ
きましては、仕入れ状
況により変更となりま
す。

詳細は当日レストラ
ン利用時スタッフに
お尋ね下さい。

～Pain～ 本日のパン二種

～Dessert～ 本日も楽しみデザー
ト

コーヒー、紅茶、また
はハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を

メニュー名:深山

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～ 烏賊 うるい 酢味噌掛け
蓬豆腐 クコの実
鯛小袖寿司 天豆蜜煮 鶏
松風 海老黄身寿司

～お椀～ 桜えび真丈 楓麩 青味
木の芽

～お造り～ サーモン 鯛 燗り烏賊
あしらい

～煮物～ きゃべつ万頭 蛸 青味

～焼物～ 鱸木の芽焼き 丸十蜜煮
はじかみ

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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:旬粋

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:14,520円



■お品書き

～前菜～ 青梗菜と桜エビの煮浸し
糸花
蛸烏賊 うるい 酢味噌掛
け 紅芽
サーモン木の芽焼き 鯛小
袖寿司
厚焼き玉子 サーモン砵巻
き 青唐

～お椀～ 碓氷豆腐 筍 若布 鮎魚
女煎餅 木の芽

～お造り～ 桜鯛 鮪 燗り烏賊 サ
ーモン あしらい

～合肴～ 白魚の茶碗蒸し 桜餡

～煮物～ 筍飛龍頭 蛤酒盗煮 蕨
花びら百合根

～焼物～ 長野県産牛ロース焼きしゃ
ぶ
季節の野菜を添えて

～食事～ 山菜御飯 香の物 味噌汁

～水菓子～本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。予めご了承下
さい。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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。

変更してご提供致します。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:14,520円



■お品書き

- ～Amuse～ 本日のお楽しみー
口アミューズ
- ～Hors-d'œuvre～ 帆立貝のテリーヌ・
ウニ風味
サラダと一緒に
- ～Soupe～ セロリのポタージュ
ゴルゴンゾーラ風
味
- ～Poisson～ 真鯛のデュクセル
詰めロティ
ペルノ酒風味のソー
ス
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロース肉ソ
テー・粒マスタード
ソース
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデ
ザート
- コーヒー、紅茶、又
はハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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

メニュー名:お子様和食膳

期間:2025年1月1日～2025年8月31日まで

料金:4,950円



■お品書き

- ～子膳～ 唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
お造り 天麩羅
小うどん オレンジ

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい
ただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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。

メニュー名:洋食お子様プレート

期間:2025年1月1日～2025年8月31日まで

料金:3,080円



■お品書き

- ～スープ～ 本日のスープ
- ～メインプレート～ ミニオムライス
エビフライ 鶏唐揚
げ
ミニハンバーグ ポ
テトフライ
温野菜 パン二種
- ～デザート～ 本日のデザート

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい
ただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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。

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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2025年8月31日まで

料金: 4,950円



■お品書き

～オードブル～ 本日の冷製オードブル
サラダ添え

～スープ～ 本日のスープ

～パスタ～ 本日のパスタ

～メイン～ 牛肉のステーキ
温野菜添え

～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様
コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉
料理)、デザートのカートです。※食材の仕入れ状況により一部変更させていた
だく場合がございます。※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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。

メニュー名:

低アレルギーお子様夕食メニュー

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 2,640円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参ド
レッシング

メインプレート コーンスープ

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 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。メニュー名: 低アレルギー大人夕食メ
ニュー～洋食コース～

期間: 2025年4月1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
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
プッタネスカソース魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース肉料理 仔羊のローマ風 カチャトー
ラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカカオ
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。



レストラン「フレグラント」

メニュー名:低アレルギー大人夕食メ
ニュー〜和洋折衷コース〜

期間:2025年4月1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	メランジェサラダ 玉ねぎド レッシング
焼物	メカジキのヴァブール 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
お食事	白米 あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。



【テイクアウト】

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日～2025年8月31日まで
料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2025年8月31日まで
料金:1,950円

メニュー名:

和牛ロース肉のステーキと温野菜の
ホテルカレー

期間:2024年10月1日～2025年8月31日まで
料金:3,190円

メニュー名:

自家製ビーフハンバーグとバターライ
ス

期間:2024年10月1日～2025年8月31日まで
料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日～2025年8月31日まで
料金:1,650円

ご朝食【フレグランス】

メニュー名:低アレルギー大人朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,695円

■お品書き

- 前菜 茄子の煮浸し ごぼうのきんぴら ひじき煮
ほうれんそうの浸し 人参と紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
- サラダ メランジュサラダ レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き あしらい
- 食事 なめことわかめのお味噌汁 白御飯
- フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

メニュー名:低アレルギーお子様朝食メニュー

期間:2025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 ミネストローネ ほうれん草のリゾーニ
あしらい オリーブオイル
- メインプレート丸パン バケット いちごじゃむ
メランジュサラダ 玉葱ドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。



ご朝食【フレグランス】

メニュー名: **朝食セット**

期間: 2025年1月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人料金 2,695円
子供料金 1,100円