

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
ポテトムースリヌ

デザート 3種類・プもものショートケー
ティフル

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 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7月1日～2025年8月31日ま
で
料金:18,150円



■お品書き

箸染

・鰻と蓮芋の芥子和え ピン
クペッパー
・蕃茄嶺岡豆腐 軽井沢レ
タス 雲丹
・真鰯ともろへいやの浸し
シャインマスカット
・心太 あおさ海苔 水芥子

御椀替り

鮑と大ぶな占地の土瓶蒸し
蓮芋 朝顔葉人参 ふり
柚子

造里

旬魚盛り合せ あしらいー
式

温物

鰻パイ 実山椒 ちゃたまや
卵

※信州産小麦「華梓」使用
自家製パン

魚料理

甘鯛のオーモニエール ク
リュスタッセのジュ

肉料理

いいづな鴨のロティ 軽井
沢産ゴールドラッシュ

食事

信州産太陽と大地の謙太
郎米
土鍋御飯 炙り鮎
土用蜆汁 信州合せ味
噌仕立 香の物

デザート ブルーベリーのみース

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。
※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

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。

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～2026年3月31日ま
で
料金:3,630円



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:
信州牛と夏野菜の蒸鍋セット【7～8月】
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:16,940円



■お品書き

一の重 箸染・鰯と蓮芋の芥子和え ピンクペッパー
・蕃茄嶺岡豆腐 軽井沢レタス 雲丹
・真鰯ともろへいやの浸し シャインマスカット
・心太 あおさ海苔 水芥子

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 信州牛もも 笹打ち葱

《鍋盛り》
ざく野菜 軽井沢レタス 南瓜 茄子 ブッキーニ

四の重 《水菓子》
ずんだ餅 旬の果実

香の物 薬味 飯器

食事 信州産太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器にて 玉蜀黍御飯
土用蛸汁 信州合せ味噌仕立

※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。

メニュー名:
うなぎ御飯セット【7～8月】
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 箸染・鰯と蓮芋の芥子和え ピンクペッパー
・蕃茄嶺岡豆腐 軽井沢レタス 雲丹
・真鰯ともろへいやの浸し シャインマスカット
・心太 あおさ海苔 水芥子

二の重 《蓋物》
穴子と茄子の東寺巻き 夏大根 かえで麩 陸蓮根

《水菓子》
ずんだ餅 旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

四の重 冷製 信州牛と夏野菜 戻し梅 粒芥子

五の重 お番菜 香の物 飯器

太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器にて うなぎ御飯
土用蛸汁 信州合せ味噌仕立

※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。
・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。

メニュー名:
ラングスティヌと海の幸のブイヤベースセット
期間:2025年7月1日～2025年8月31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 マグロとプラム、ベリーと共に

Soupe ラングスティヌと海の幸のブイヤベース

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。

※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。

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。



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7月1日～2025年8月31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	マグロとプラム、ベリー と共に
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 ココナツとバナナのムー 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。
※個別のアレルギーマッチは致しかねます。ご了承ください。

【アレルゲン情報】

■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マッチ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