



Avant～コース～

メニュー名:
【7月8月期間限定】マシェール～大切な人と共に～(前日19時までの要予約)
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:14,300円



■お品書き

アミューズ 軽井沢で採れた復元フルーツマト
オードブル 信州牛もも肉のコールドミート バルサミコソース 信州りんごのコンフィ
スープ 桃の冷製スープ 帆立のタルタル カプチーノ仕立て
ヴィアンド りんご和牛信州牛フィレ肉の低温調理とりんご和牛信州牛サーロインのグリエ 色々コンディメンツ
デザート アンデスメロンのスープ仕立て 練乳アイス
パン マジックソルト入りオリーブオイル

【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:
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7月1日～2025年8月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜 旬菜豆腐 蓴菜 オクラ 生姜 美味出汁
鱧南蛮漬 和風ピクルス
焼き茄子 無花果 胡麻くりむ
穴子笹寿司 新生姜 茶豆
お椀 清汁仕立
蕃茄真薯 信州鶏炙り
若唐土 蓮芋 青柚子
お造り 鱧炙り 石鰈 縹鰯 本鮪
彩り野菜添え
魚料理 伊佐木と天使の海老のポワレ
ライム香るブルーブランソース
肉料理 国産牛フィレ肉のソテー 賀茂茄子のピュレ
お好みのソースで
デザート アンデスメロンのスープ仕立て 練乳アイス
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
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: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 鮑福螺蒸し 生雲丹 オクラ
美味出汁じゅれ 生姜
前 菜 鬼灯花 信州サーモン茶巾
金時草浸し 佐久産とろろ
山葵
鱧の子寄せ 梅肉
絹担ぎ 丸十果实煮 鮎唐揚げ
お凌ぎ 鱧棒寿司 新生姜
お 椀 沢煮仕立
鱧阿蘭陀煮 煮麺 柚子
黒胡椒
お造り 鱧炙り 石鰈 縹鰯 本鮪
キャビア
彩り野菜添え
焼 物 国産鱧炙り 伏見甘長唐辛子
山葵卸し 八幡屋粉山椒
焚合せ 冷製仕立
加賀太瓜 蓮芋 若唐土
アボカド
海老 青柚子 胡麻出汁
じゅれ
進 肴 国産牛フィレ炙り 実山椒の香り
丸茄子 ブッキーニ
お食事 蕃茄TKG
信州味噌入り赤出汁 香の物

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 桃水羊羹

旬果実添え スパークリン

グワイン氷菓子

※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7月1日～2025年8月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 先 附 軽井沢もろこし村 焼き玉
蜀黍摺り流し
蓴菜 青柚子
- 前 菜 鬼灯花 信州サーモン茶巾
金時草浸し 佐久産とろろ
山葵
鰻の子寄せ 梅肉
絹担ぎ 丸十果実煮 鮎唐
揚げ
- お 椀 沢煮仕立
鱸阿蘭陀煮 煮麺 青柚
子 黒胡椒 旬野菜
- お造り 鰻炙り 縞鰯 本鮪 温燻
サーモン
彩り野菜添え
- 焼 物 丸茄子 鯛味噌田楽 振り
柚子
- 煮 物 加賀太瓜コンソメ煮 蓮芋
若唐土
青柚子 海老そばろ餡
- 進 肴 国産牛肉蒸籠蒸し ちり酢
レタス 長葱
- お食事 蕃茄TKG 大葉
信州味噌入り赤出汁 香
の物
- 水菓子 桃水羊羹
旬果実添え スパークリン
グワイン氷菓子

【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

メニュー名:鮎箱膳
期間:2025年7月1日～2025年8月31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
・旬菜豆富 蓴菜 オクラ
生姜 美味出汁
・鱧南蛮漬 和風ピクルス
・焼き茄子 無花果 胡麻く
りーむ
- 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 緋色野菜茶碗蒸し 柚子
銀餡
- 御食事 握り鮓
浅蛸味噌汁 香の物
- 水菓子 マンゴー氷菓子
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】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:サンセリテ～真心をこめて～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- オードブル 鮑のエスカロップと魚介
透明トマトジュレ
ガスパチョソース 高原野
菜
- ドゥジューム 夏野菜のラタトゥイユ 穴子
のフリット
- スープ 軽井沢で採れた玉蜀黍の
冷製スープ
- ポワソン 真鯛のポワレ ベルモットソー
ス 夏のルージュ
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ
トリュフを混ぜたじゃがい
ものピュレ マデラソース
- デザート “マンゴーソレイユ”マンゴー
とクリームチーズのムース
ココナッツのアイス添えて
- パン マジックソルト入りオリーブ
オイル

【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。

【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:メモワール～思い出に残る～
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

アミューズ 軽井沢で採れたカラフルト
マトのカプレーゼ

オードブル 鮑のエスカロップと魚介 透
明トマトジュレ ガスパチョソー
ス 高原野菜

スープ 軽井沢で採れた玉蜀黍の
冷製スープ

ヴィアンド 骨付き仔羊ロース肉の香草
パン粉焼き ローズマリー
の香り 夏野菜のグリエ

プチサラダ 佐久古太きゅうりスティック
バーニャカウダー
ピクルス

デザート “マンゴーソレイユ”マンゴー
とクリームチーズのムース
ココナッツのアイスを添えて

パン マジックソルト入りオリーブ
オイル

【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:『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 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:『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 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:『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



yurari 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