



メニュー名:7周年記念 特別メニュー
Remercier ルメルシエール【7.8月】
期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:19,800円



■お品書き

Amuse-bouche 安曇野産モッツアレラ
すいか 海ぶどう

Hors-d'oeuvre 鮪 プラム フランボワーズ

Deuxième フォアグラ とうもろこし
パンデピス

Troisième 仔羊 小布施丸茄子
信州味噌

Poisson オマール海老フリカッセ
信州きのこ ソーテルヌ

Viande りんご和牛信州牛フィレ
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7月1日～2025年8月31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 軽井沢柳沢農園フルー
ツトマトのガスパチョ
海の幸とブッラータ

Deuxième 鰻パイ 実山椒 ちやたまや卵

Poisson 下記よりお選び下さい。
・甘鯛のオーモニエール
クリュスタッセのジュ
・ヒラスズキのボワレ
サフラン キャプシーヌ

Viande 下記よりお選び下さい。
・いいづな鴨のロティ と
うもろこし
・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:Magnolia マニョリア
期間:2025年7月1日～2025年8月31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 マリネした勘八と旬
野菜のサラダ仕立
て

Deuxième 冷たい南瓜のヴルー
テ ムール貝

Poisson 信州サーモンのミ・
キューイ 茄子 バジ
ル

Viande 銘柄豚のロティ エ
ボワス アカシア蜂
蜜

Viande グレードアップ りんご和牛信州牛
のグリエ ￥1,650
(お好きなソースを
お選びいただけま
す)

Dessert パン コンディメント
ブルーベリーのも
ス ミルクのグラス

Dessert グレードアップ
ワゴンデザート
プ ￥2,420

(お好きなケーキ・
アイス等をお好き
なだけお召上がり
いただけます。)

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:Primevère プリムヴェール
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:18,150円

メニュー名:Enfants アンファン
期間:2025年5月7日～2026年3月31日まで
料金:3,630円



メニュー名:季 みのり【7~8月】

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 ・蕃茄嶺岡豆富 軽井沢レタス 雲丹 ・真鰻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 あしらい一式
蓋物	信州牛角煮 夏大根 かえで麩 万願寺唐辛子
焼肴	鮎炙り 骨煎餅 蓼酢 ・太刀魚炙り寿司 ・松葉蛸旨煮 ・鬼灯稚児桃 ・めごち香煎揚げ ・玉蜀黍かるかん焼き ・矢生姜甘酢漬け
強肴	冷し鉢 信州牛と夏野菜 戻し梅 粒芥子
食事	信州産太陽と大地の謙太郎米 土鍋御飯 うなぎ 土用蛭汁 信州合せ味噌仕立 香の物
水菓子	白玉あんみつ 抹茶氷菓 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

メニュー名:紡 つむぎ

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで
料金:13,310円

■お品書き

旬肴	・蒸鮑と水茄子の 陸蓮根とろろ掛け 戻し梅 ・うるめ鰯と三度豆の穂紫蘇和え ・あおり烏賊とずんだ味噌 ・渡り蟹とつる紫の浸し 糸賀喜
御椀	吉野仕立 唐黍擂り流し とまと葛茶巾 車海老 生黒胡椒
御椀グレードアップ	鮑と大ぶな占地の土瓶蒸し ￥2,420
造里	旬魚盛り合せ あしらい一式
蓋物	鰻蕎麦米蒸し 冬瓜 はなびら茸 万願寺唐辛子
焼八寸	信州牛と賀茂茄子の田楽焼き 旬菜盛り ・焼鮎と軽井沢レタスのうるか和え ・太刀魚炙り寿司 ・松葉蛸旨煮 ・鬼灯稚児桃 ・めごち香揚げ ・鰻南蛮漬け ・玉蜀黍かるかん焼き ・矢生姜甘酢漬け

メニュー名:奏 かなで【8月まで】

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで
料金:10,285円

■お品書き

箸染	・鰻と蓮芋の芥子和え ピンクペッパー ・蕃茄嶺岡豆富 軽井沢レタス 雲丹 ・真鰻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	清汁仕立 炙り鮎 真薯 朝顔葉人参 針茗荷 ふり柚子
御椀グレードアップ	鮑と大ぶな占地の土瓶蒸し ￥2,420
造里	旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
蓋物	穴子と茄子の東寺巻き 夏大根 かえで麩 陸蓮根
焼肴	かます薬味おろし焼き ・川海老唐揚げ 酪梅肉 ・生姜糖黄味寿司 ・茗荷果実酢漬け
食事	玉蜀黍御飯 土用蛭汁 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 ・うなぎ ￥4,840

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】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。

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
土用蛸汁 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・うなぎ ¥4,840
前より)

水菓子 白玉あんみつ 抹
茶氷菓
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】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。

水菓子

ずんだ餅 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 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：
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 ミニトマト 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 チョコレートソース

※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【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 ミニトマト 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 チョコレートソース

※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 ミニトマト 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 チョコレートソース

※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。



8月のレストランメニュー

VIALA annex 軽井沢

〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉291-1
TEL.0267-31-6109



日本料理 新樹

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】

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buffe**

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buffe**

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: アルール飲み放題 2,970円
ノンアルール飲み放題 1,650円

メニュー名: **夕食テイクアウトbuffe**

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buffe**

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
香味野菜の南蛮漬け食事 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 梔子シャルドネ

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

ティンボット・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 23,10

0円

ルイロデレール 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: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: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 (1日限定4食)**

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