



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ ハヶ岳サーモンのタルタル
サラダ仕立て

～Soupe～ トマトのクリームスープ

～Poisson～ スズキのポアレ
ベルモットソース

～Viande～ 福味鶏のソテー
ディアブロソース

別途差額1,650円(税込)
【福味鶏】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～ 本日お楽しみデザート

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】

メニュー名:深山

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:8,470円

■お品書き

～前菜～ 糸瓜とカマンベールチーズの胡麻酢掛け フルーツマト バジル 法蓮草と焼ききのこの浸し サーモンチーズ 海老黄身寿司 焼エシャレット 金山寺味噌

～お椀～ 碓井豆腐摺り流し 碓井豆腐 順才 冬瓜 水溶き芥子

～お造り～ 鰹のたたき サラダ色々添え
ポン酢ドレッシング

～煮物～ 小芋 蛸の柔煮 南瓜 青味

～焼物～ 豚角の炙り 米茄子オランダ煮 ポテト餡
ヤングコーン パプリカ ズッキーニ 芥子

～御飯～ 白御飯 赤出汁 香の物

～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:旬粋

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

～前菜～ 糸瓜とカマンベールチーズの胡麻酢掛け
フルーツマト バジル
ソフトサーモンと季節の野菜 ポン酢ドレッシング
海老黄身寿司 焼エシャレット 金山寺味噌

～お椀～ 玉蜀黍と豆乳の摺り流し
順才
玉蜀黍豆腐 冬瓜 クコの実 セルフィーユ

～お造り～ 鯛 鮪 鰹 牡丹海老 あしらひ色々

～肴肴～ 冬瓜万頭 雲丹 銀鮎 山葵

～焼物～ 国産牛ロースアボカド山葵のせ
南瓜のグラタン バター餡

～冷鉢～ 焼き茄子と鰹と蛸のサルサ
ソース掛け

～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物

～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

■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。

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7月1日～2025年8月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

～Amuse～ シェフからの贈り物

～Hors-d'œuvre～ 魚介のサラダ仕立て
レモン風味のドレッシング～Soupe～ パリソワ
(ヴィシソワーズ+
コンソメジュレの冷製スープ)～Poisson～ 太刀魚のポアレ
トマトとバジルのソース

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛ロース肉ソテー
グリーンペッパーソースで

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日の楽しみデザート

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きます場合がございます。
※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 パナナ
【オレンジ】カシューナッツ アーモンド

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きます場合がございます。
※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 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: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きます場合がございます。
※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】【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。

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「フレグランド」

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きます場合がございます。

※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、内容の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、内容の一部変更させていただきます場合がございます。



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