



Avant〜コース〜

メニュー名:
【9月10月期間限定】芳醇な秋の香り
『松茸会席』(3日前までの要予約)
期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで
料金:24,200円



■お品書き

前 菜 松茸寿司 彩り胡麻 海苔巻
松茸 帆立 菊菜煮浸し 柚子

お 椀 土瓶蒸し 松茸 河豚 銀杏 三つ葉

お造り 紅葉鯛 信州サーモン 天使の海老
松茸 吹き寄せ 胡麻そーす

蒸し物 松茸炙り 甘鯛信州蒸し 野菜コンソメ出汁

進 肴 松茸ふらい 鱧袱紗焼 麦餅包み

煮 物 松茸と信州牛のすき煮 彩り野菜 温泉玉子 八幡屋深煎り七味

御食事 松茸御飯 お澄まし 香の物

水菓子 松茸最中 旬果実盛合せ

3日前までにご予約ください。

【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 パナナ
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9月1日〜2025年10月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜 無花果葡萄酒煮 トリュフ
胡麻くりーむ 花穂
信州果実 菊花かぶらと和え
そばあられ
菊菜鯛身浸し ポルチーニ
胡桃 糸賀喜

お椀 百合根摺流し仕立
和栗月見胡麻豆富 群雲
きのこ
兎大根 青葱 柚子

お造り 紅葉鯛 信州サーモン 本
鮪 戻り鰹叩き
あしらい添え

魚料理 真鯛のリグーリア風 軽い
煮込み

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー 季節
の温野菜
お好みのソースで

デザート カボチャプリン 季節のフルー
ツ

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。
※松の実を使用しております。

【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【バナナ】
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】

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)
期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで
料金:22,000円



■お品書き

先 附 蟹玉 すだち素麺

前 菜 無花果葡萄酒煮 トリュフ
胡麻くりーむ 花穂
信州果実 菊花東寺和え
そばあられ
菊菜鯛身浸し ポルチーニ
胡桃 糸賀喜

お凌ぎ 秋鯖かぶら寿司 燻り大根
山葵海苔

お 椀 土瓶仕立
松茸と鰻と海老の土瓶蒸し 酢橘

お造り 紅葉鯛 信州サーモン 本
鮪 戻り鰹叩き
あしらい添え

焼 物 甘鯛若狭焼 野菜コンソメ
出汁
丸十 零余子

焚合せ 鱧香煎揚 丸茄子 舞茸
生姜 銀鮎

進 肴 信州牛フィレ炙り
青梗菜 長葱 柚子

お食事 いくら 吹き寄せ栗御飯
信州味噌入り赤出汁 香
の物

水菓子 県産アップルシードル 林
檜氷菓子
紫芋羊羹 アングレーズソー
ス 旬果実添え

※前日19時までの要予約です。

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。

【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9月1日～2025年10月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 旬 肴 一、菊菜のお浸し
葛寄せ 煮鮑 焼舞茸
以外菊 酢橘の泡
一、秋の実り白和え
一、鰻の信州ワイン煮
汲み湯葉とんぶり和え
- 椀盛り 小諸湧水菊花仕立て
萩真丈 熨斗海老 茶梗
木 尾花隠元 口柚子
- お造り みはからい 四種盛り
シャリ玉添えて
- 焼 物 信州サーモン錦秋焼き
蓮根餅胡桃味噌田楽 銀
杏串打ち
吹き寄せ煎餅 松葉蕎麦
菊蕪
柿といぶりがっこの灘和え
赤胡椒
- 暖 物 佐久とろろ猩々蒸し
金目鯛 粟麴 信州産木ノ
子の餡 辛子おろし
- 留 肴 信州牛と秋茄子の取りかわ
せ
- お食事 秋刀魚御飯
信州味噌入り赤出汁 香
の物
- 水菓子 紫芋の羊羹 アングレーズ
クコの実

【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】

メニュー名:鮭箱膳
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:8,800円



- お品書き
- 小鉢 銀杏豆腐 海老 零余子
隠元 山葵 美味出汁
穴子炙り 胡瓜 長芋 茗
荷 生姜 土佐酢
焼き茄子 作茸 桜海老
糸賀喜
- 冷製鉢 信州牛ローストビーフ
生野菜添え
- 温製皿 本日の煮魚と彩り野菜の焚
合せ
- 蒸し物 秋色茶碗蒸し
栗 きのこと 鶏つみれ 柚
子 銀餡
- 御食事 握り鮓
信州味噌入り赤出汁 香の
物
- 水菓子 紫芋の羊羹 アングレーズ
クコの実

【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9月1日～2025年10月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- オードブル 帆立のポンシェと長野県産シャ
インマスカットと長野パープ
ル レモンドレッシング
- ドゥジェーム 信州福味鶏のソテーと長野
県産茸と栗のリゾット
バルサミコソース
- スープ カボチャのポタージュ デュ
カスパイスの香り
- ポワソン カマスのポワレ 茄子のト
マト煮ブルブランソース
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ
季節の温野菜 マルサラソー
ス
- デザート キャラメル バヴァロワ マ
チェドニアフルーツ
バニラアイス添え
- 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。

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9月1日～2025年10月31日まで
料金:8,800円



■お品書き

アミューズ 焼きスモークistringチーズ
浅野屋バゲットのメルバ
トースト
北信濃養蜂場アカシアの蜂蜜
ブルーチーズ

オードブル 信州サーモンのミキューと
長野県産リンゴのマリアー
ージュ

スープ カボチャのポタージュ デュ
カスパイスの香り

ヴィアンド 仔牛ロース肉のソテー 長
野県産茸のフリカッセ

プチサラダ サツマイモとレーズンのサラ
ダ

デザート キャラメルバヴァロワ マ
CHEDニアフルーツ
バニラアイス添え

パン マジックソルト入りオリーブ
オイル

※はちみつを使用しております。

【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 【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『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:お子様『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: **お子様『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【9月30日まで】

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【9月30日まで】

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【9・10・11月限定 秋の味覚フェア開催】※10月1日より

期間:2025年9月1日～2025年11月30日まで

料金:大人(13歳～69歳) 7,260円
シニア(70歳以上) 6,655円
中人(7歳～12歳) 4,840円
小人(4歳～6歳) 2,750円

メニュー名:ディナーブッフェ【9・10・11月限定 秋の味覚フェア開催】※9月30日まで

期間:2025年9月1日～2025年11月30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〜【9月30日まで】

期間:2023年1月4日～2025年9月30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〜【9月30日まで】

期間:2023年1月4日～2025年9月30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【9月30日まで】

期間:2022年1月4日～2025年9月30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～2025年11月30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～2025年11月30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 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。



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』【9月30日まで】

期間:2022年7月14日～2025年9月30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』【9月30日まで】

期間:2022年3月4日～2025年9月30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