



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:
パーティプラン同席限定！お子様メ
ニュー
期間:2025年3月1日～2025年9月30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 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:饗奏(きょうそう)
期間:2025年9月1日～2025年10月31日ま
で
料金:18,150円



■お品書き

箸染

・松茸と菊菜の浸し 柘榴
糸賀喜
・秋鯖と真菰筍の胡麻和え
生姜
・真蛸と錦糸瓜の三杯酢
もって菊
・焼あわび茸とんぶりおか
か和え 海老 つる菜

御椀替り

松茸と羽汰の土瓶蒸し
かぶら 紅葉人参 松葉
柚子

造里

旬魚盛り合せ あしらいー
式

温物

信州産いづな鴨口ティ
鯉出汁 旬野菜

ラメール(海藻パン) 軽井
沢オリジナルパン
パティバター
ゲランドフルールドセル エ
キストラバージョン

魚料理

タラバガニビスク 焼きタラ
バガニ 柚子

肉料理

りんご和牛信州牛もも肉低
温調理 ハーブ

食事

信州産太陽と大地の謙太
郎米
土鍋御飯 松茸
汁物 信州合せ味噌仕
立 香の物

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
・天然鮭 あしらい ・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 ・鶏唐揚げ

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。

デザート クリームダンジュ 梨のグラ
ニテ 柚子

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 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:
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 ・鶏唐揚げ 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】くすみ

■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 ・鶏唐揚げ 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】くすみ

■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:Enfants アンファン
期間:2025年4月1日～2025年12月26日まで
料金:3,630円



■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コンスープ

メインプレートハンバーグステーキ
マッシュルームソース
海老フライ タルタルソース添え
本日のグラタン 又は スパゲッティ
ポテトフライ
サラダ添え

パン または ライス

デザート盛り合わせ

※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】くすみ

■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: パーティープラン

期間: 2025年3月1日～2025年9月30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



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:信州牛ときのこの鍋セット 【9～12月】

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

- 一の重 旬肴・焼舞茸と水菜のお浸し
糸賀喜
・長芋羹と雲丹の黄味醤油掛け
・北寄貝と柿膾 三つ葉
・錦糸瓜と蒸し鶏のジェノベーゼ和え
- 二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式
- 三の重 信州牛 白占地茸 紅葉人参
- 四の重 《水菓子》
旬の果実盛り合せ
・香の物 ・薬味 ・飯器
- 鍋盛り 白菜 かぶら 平茸 えのき茸 舞茸
- 食事 バルミューダ炊飯器にて
信州産太陽と大地の謙太郎米

※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。
※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

メニュー名:松茸御飯セット【9～11月】

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:16,940円



■お品書き

- 一の重 旬肴・焼舞茸と水菜のお浸し
糸賀喜
・長芋羹と雲丹の黄味醤油掛け
・北寄貝と柿膾 三つ葉
・錦糸瓜と蒸し鶏のジェノベーゼ和え
- 二の重 《蓋物》
じゃが芋饅頭 炙りベーコン
槍人参 モロッコ隠元
粒芥子 銀餡
- 《水菓子》
旬の果実盛り合せ
- 三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式
- 四の重 ・お番菜 ・香の物 ・万能葱 ・飯器
- 《温物》
伊勢海老と太助大丸茄子の信州味噌蒸し
平茸 紅葉人参
- 食事 太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器にて 松茸御飯
汁物 信州合せ味噌仕立

※炊き上がりに40分～1時間要します。

メニュー名: ラングスティーンと海の幸のプイヤー セット

期間:2025年9月1日～2025年10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 海の幸のタルタル アメーラトマト 海ジュレ
- Soupe ラングスティーンと海の幸のプイヤーベース
- Petit pains et accompagnement パン コンディメント
- Dessert パインのコンポート・フルーツ
ブルーベリームース
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。

■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。

※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。
※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9月1日~2025年10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	海の幸のタルタル ア メーラトマト 海ジュレ
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	パインのコンポート・フ ルーツ ブルーベリームース 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。



お部屋朝食 GREEN SPOON（冷凍品）

メニュー名:

西京味噌の野菜たっぷり豚汁

期間:2025年8月8日～2025年9月30日まで
料金:990円

メニュー名:

**濃厚トマトと野菜がおいしい特製ミネ
ストローネ**

期間:2025年8月8日～2025年9月30日まで
料金:990円

メニュー名:

**枝豆ときくらげのえび餃子中華あんか
け**

期間:2025年8月8日～2025年9月30日まで
料金:990円

メニュー名:

若鶏と大根おろしの和風みぞれ煮

期間:2025年8月8日～2025年9月30日まで
料金:990円



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【～9/30】

期間:2025年4月1日～2025年9月30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:

【本館asamadining】朝食テイクアウトブッフェ【～9/30】

期間:2025年4月1日～2025年9月30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(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