

maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール
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
- Amuse-boucheピーナツタルト ウォッシュチーズ ブールノワゼット
- Hors-d'oeuvre海の幸タルタル アメーラトマト 海ジュレ
- Deuxième信州産いいづな鴨ロティ 鰹出汁 旬野菜
- Soupe栗ポターージュ 栗紅茶 トリュフ
- Poissonたらバガニビスク 焼きたらバガニ 柚子
- Viander りんご和牛信州牛もも肉低温調理 グリエ ハーブパン 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9月1日～2025年10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信州サーモンのマリネ キャビア サワークリーム
- Deuxième旬の茸 秋のモンタージュ
- Poisson下記よりお選び下さい。
・矢柄の炭焼き ナージュ仕立て
・鮑のポシェ 発酵バター タプナード
- Viander下記よりお選び下さい。
・子羊背肉のロティ 山椒香るペルシヤード
・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9月1日～2025年10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ハタのフロマージュ・ド・テッド もって菊
- Deuxièmeやまこきのご園 黒舞茸のロティとそのコンソメ
- Poisson金目鯛のポワレ 軽井沢産アメーラトマト
- Viander信州地鶏のトゥルト 東御産胡桃
- Viandeグレードアップ国産牛フィレステーキ ￥1,100
(お好きなソースをお選びいただけます)
(※仕入れの都合上、牛の種類が変わる場合がございます。)
パン コンディメント
- Dessertクレームダンジュ 梨のグラニテ 柚子
- Dessertグレードアップワゴンデザート ￥2,420
(お好きなケーキ・アイス等をお好きなだけお召し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 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: **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:松茸と伊勢海老会席【9～10月】
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:29,040円



■お品書き

先附
・松茸菊花浸し 菊菜 柘榴
・秋の季白和え 松茸 伊勢海老 栗 金時草

凌ぎ
・秋刀魚と蓮根の棒寿司
・穴子八幡巻き
・ほおずきとまと 兎大根

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
伊勢海老湯引き 天然本鮪 旬魚盛り合せ あしらいい式

蓋物
白味噌仕立 伊勢海老具足煮
松茸 太助大丸茄子 紅葉麩

焼肴
炭火焼き松茸 酢橘 新銀杏 零余子 紅葉海老 蓮根煎餅

強肴
松茸と伊勢海老の香煎揚げ 甘長唐辛子
添え野菜 美味出汁 野沢菜おろし

食事
信州産太陽と大地の謙太郎米
土鍋御飯 松茸
伊勢汁 信州合せ味噌仕立

香の物

水菓子
信州葡萄盛り合せ 柿 いちじく

※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

メニュー名:紡 つむぎ
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:13,310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
清汁仕立 矢柄炙り 白胡麻豆富 焼舞茸 軸法蓮草 松葉柚子

御椀グレードアップ
松茸と羽汰の土瓶蒸し かぶら 紅葉人参 松葉柚子 ￥2,640

造里
旬魚盛り合せ あしらいい式

蓋物
鰯茄子 太助大丸茄子 九条葱 髪文字生姜 鼈甲餡

メニュー名:結 ゆい
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:10,285円



■お品書き

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

御椀
薄葛菊花仕立 萩真丈 平茸 紅葉麩 菊菜 松葉柚子

御椀グレードアップ
松茸と羽汰の土瓶蒸し かぶら 紅葉人参 松葉柚子 ￥2,640

造里
旬魚盛り合せ あしらいい式
添え野菜 信州奏龍味噌

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

焼肴
千曲川サーモン醃焼き
・丸十りんご煮
・サラダ南瓜甘酢漬け
・白占地もみじ揚げ

食事
栗御飯
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

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。

焼八寸

尼鯛朴葉味噌吹き

寄せ焼き

旬菜盛り

・するめ烏賊と金時

草の酢味噌和え

・秋刀魚と蓮根の

棒寿司 ・穴子八幡

巻き

・合鴨と栗の柚子

胡椒おろし和え

・かます竜田揚げ ・

ほおずきとまと 兎

大根

・柚子干柿 ・菊大

根

・新銀杏 紅葉海老

零余子 蓮根煎餅

公孫樹麩

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

汁物 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 ・松茸 ¥5,566

前より)

水菓子

葡萄と栗のムース

シャインマスカット

長野パープル クイー

ンルージュ

※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。

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,850

レードアップ(二人 ・松茸 ¥5,566

前より)

水菓子

南瓜ぷりんと旬果

樹盛り合せ

※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：
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 ・鶏唐揚げ

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をご用意いたします。

【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 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 チョコレートソース

※仕入れの都合上、内容が変更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。
※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うをお願いいたします。

【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:焼き魚膳【朝食】～9/30

期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金:2,695円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き 又は 鯖文化干し
- ・冷やし野菜 信州味噌ソース
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・胡麻豆腐 秋茄子 山葵
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※写真はイメージです。

小鍋の湯豆腐は夏の期間【冷やし野菜】となっております。

信州産の野菜を信州味噌のドレッシングとともに
にお楽しみください。※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更
になることもございます。

【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:信州産長芋 麦とろろ膳
【朝食】～9/30

期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金:2,695円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・信州産長芋とろろ 白胡麻
- ・秋刀魚幽庵焼き
- ・お浸し
- ・煮物
- ・小鉢
- ・胡麻豆腐 秋茄子 山葵
- ・香の物
- ・謙太郎米 麦とろ御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

【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:

福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】～9/30

期間:2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金:2,695円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・福味鶏と滋養卵のすき煮
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・胡麻豆腐 秋茄子 山葵
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

【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: **お子様膳【朝食】**～9/30

期間: 2025年9月1日～2025年9月30日まで

料金: 1,705円



■お品書き

- ・りんごジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き
- ・薄切りベーコン
- ・オムレツ ・ウインナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミニトマト
- ・お浸し
- ・煮物
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産
生乳使用ヨーグルト
- ・果物

※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

【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: **夕食buffet【～9/30】**

期間: 2024年1月1日～2025年9月30日まで

料金: 大人(13歳以上) 6,600円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 2,475円

メニュー名: **朝食buffet【～9/30】**

期間: 2025年7月1日～2025年9月30日まで

料金: 大人(13歳以上) 2,695円
中人(7～12歳) 1,705円
小人(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buffet【～9/30】**

期間: 2025年4月1日～2025年9月30日まで

料金: 大人(13歳以上) 4,950円
中人(7～12歳) 2,420円
小人(4～6歳) 1,760円

メニュー名: **朝食テイクアウトbuffet【～9/30】**

期間: 2025年4月1日～2025年9月30日まで

料金: 大人(13歳以上) 2,695円
中人(7～12歳) 1,705円
小人(4～6歳) 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



低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】大人用メ
ニュー【～9/30】

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：
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ
ニュー【～9/30】

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:RS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:RS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:

RS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:RS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:

RS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:RS 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

ティンポット・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

エドシットモノポール シルバートッ

プ 12,980円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名：
エビとベーコンのトマトソースピザ
期間：2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金：1,452円

メニュー名：
国産牛のベローナ風リゾット
期間：2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金：1,452円

メニュー名：**白桃と生ハムの冷製パスタ**
期間：2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金：1,452円

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：
ホテルメイドアイスクリーム(3種類)
期間：2025年8月4日～2025年9月30日まで
料金：各フレーバー(シングル) 440円
ダブル 880円
トリプル 1,320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：
【期間限定・新ドリンク】ガーデンシンジャー
期間：2025年8月1日～2025年9月30日まで
料金：770円

メニュー名：
【期間限定・新ドリンク】コーヒーゼリー抹茶ラテ
期間：2025年7月8日～2025年9月30日まで
料金：880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