



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 鮪のサラダ変わりパン粉がけ・アンチョビとバルサミコ酢ソース

～Soupe～ 人参のポタージュ

～Poisson～ カサゴのポワレ・トマトの香草風味

～Viande～ 仔牛のソテー・エストラゴンソースで

別途差額1,650円(税込み)

【仔牛のメインデッシュ】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～ 本日のお楽しみデザート

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9月1日～2025年10月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～ 青菜 甘海老 柑橘酢 栗マスカット 京禅麴 白和え 銀杏豆腐 美味出汁 生姜銀杏 秋刀魚小袖寿司

～お椀～ 萩真薯 菊花薄葛和風コンソメ仕立て

～お造り～ 鮪 真鯛 大王岩魚 あしらい一式

～焚合せ～ 南京万頭 蕎麦の実 信州きのこと餡掛け

～焼物～ 鰯若狭焼 酢橘

～食事～ 白御飯 赤出汁 赤蕪漬 セロリ漬

～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 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:ブロー

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

～Amuse--～ 松茸と佐久鯉のベニエ

～Hors-d'œuvre～ 信州サーモンのスモーク・サラダ仕立て

～Soupe～ マジニョルムのスープ・カプチーノ仕立て

～Poisson～ オマールテールとカマスのソテー・ブルブランソース

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 長野県国産牛フィレ肉のポワレ・マルサラソース

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日のお楽しみデザート

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】

■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。

■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:松茸会席

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:18,000円

■お品書き

～先附～ 銀杏豆腐 イクラ 松茸の
酒煎り セルフィーユ～前菜～ 水菜ときのこの浸し 菊花
糸雲丹
栗とチーズの白和え 軸三
つ葉（カボス釜）
海老手毬寿司キャビア乗
せ 松茸の博多
雲丹 山葵～お椀～ 松茸の土瓶蒸し 酢橘
松茸 白身魚 福味鶏 銀
杏 海老 三つ葉～お造り～ 鮪 鯛 帆立 燗り烏賊 あ
しら～合肴～ 松茸の茶碗蒸し 銀鮎 振
り柚子～揚げ物～ 松茸の天婦羅 薬味 天出
汁～焼物～ 松茸と国産牛ロースのすき
焼き
松茸 国産牛ロース 九条
葱 栗麩 玉葱
春菊 温玉～御飯～ 松茸御飯（釜焚き）香の
物 赤出汁

～水菓子～本日の水菓子

※3日前までの要予約となります。予めご了承下
さい。
※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。予めご了承下
さい。
※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

メニュー名:お子様和食膳

期間:2025年1月1日～2025年10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
ただく場合がございます。
※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10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
ただく場合がございます。
※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。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2025年10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
だく場合がございます。※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、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。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 カチャトー
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、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。



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: **国産牛炙り焼き重**

期間: 2025年8月1日～2026年3月31日まで
料金: 4,500円

メニュー名: **うな重(お吸い物付き)**

期間: 2024年10月1日～2025年10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10月31日まで
料金: 1,950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10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10月31日まで
料金: 1,650円



ご朝食【フレグランス】

メニュー名:低アレルゲン大人朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:9月30日まで 2,695円
10月1日より 3,300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:低アレルゲン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:9月30日まで 1,320円
10月1日より 1,650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（和定食・洋定食）

期間:2025年1月1日～2026年3月31日まで

料金:大人料金9月30日まで 2,695円
子供料金9月30日まで 1,100円
大人料金10月1日より 3,300円
子供料金10月1日より 1,320円