



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 鱧袂紗焼 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 菊花かぶらねえ
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
兔大根 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
松茸と鱧と海老の土瓶蒸し 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 銀餡
- 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



- 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 茶榎木
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
 - 佐久とろろ狸々蒸し
金目鯛 粟麩 信州産木ノ子の餡 辛子おろし
- 留意
 - 信州牛と秋茄子の取り合わせ
- 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:鮪箱膳
期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで
料金:8,800円



- 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 鶏つみれ 柚子
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



- オードブル
 - 帆立のポシェと長野県産シャインマスカットと長野パールレモンドレッシング
- ドゥジューム
 - 信州福味鶏のソテーと長野県産茸と栗のリゾット
バルサミコンソース
- スープ
 - カボチャのポターージュ 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ーブランソース
- 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 マチエドニアフルーツ
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イと長野県産リンゴのマリアージュ

スープ カボチャのポターージュ 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

※追加料金2,200円で「国産牛フィレ肉のグリエ マルサラソース」にご変更頂けます。

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 マチドニアフルーツ 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

※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】

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。

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 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。



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 甘ロカレー
 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

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円

メニュー名:

低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1,650円



彩〜buffet〜

メニュー名: **ディナーbuffet【9・10・11月限定 秋の信州味覚フェア開催】**

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: **逸品付き夕食buffet〜魚介〜**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名: **逸品付き夕食buffet〜お肉〜**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名: **朝食 和洋buffet**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13歳以上) 3,300円
中人(7歳～12歳) 1,980円
小人(4歳～6歳) 1,320円



yu·ra·ri プレミアム朝食

メニュー名:和定食

期間:2025年9月1日~2025年11月30日まで
料金:4,400円



■お品書き

【冷製野菜】 軽井沢アメーラトマト 生野菜添え
胡麻ドレッシング

【おばんざい】信州なめ茸 県産とろろ生ハムと林檎と法蓮草の白和え
小柱と和風ピクルス
いくら醤油漬

【焼物】 信州サーモン西京焼
出汁巻玉子
鰻白焼 大根卸し 檸檬

【御造り】 真鯛 鮪 辛子明太子
あしらい添え

【蒸し物】 自家製 白豆富
青葱生姜餡 そばあられ

【小鍋】 信州福味鶏ときのこの豆乳柚子味噌仕立鍋

【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

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

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
グラハムファイブ 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。

【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buffeテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1セット 4,840円

メニュー名:

お部屋でゆったりとご朝食を...『朝食buffeテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1セット 3,190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