



Avant〜コース〜

メニュー名:
【11月期間限定】信州牛出汁しゃぶ(前日19時までの要予約)

期間:2025年11月1日〜2025年11月30日まで
料金:14,300円



■お品書き

前 菜	ずわい蟹 長芋 九条葱 芥子黄味酢 雲子炙り 慈姑 雲飴 生姜 信州牛寿司 がり
お造り	信州サーモン 帆立 本鮪 あしらひ添え
焼 物	鰯山椒焼 柚子卸し
鍋	信州和牛 白菜 水菜 菊菜 椎茸 榎木 エリンギ 大根 人参 薄切り餅 平葛切 絹豆腐 笹打ち葱 酢橘 深煎り七味
お食事	信州蕎麦 または 細うどん
水菓子	洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゆふそうす 熟柿 旬果実 氷菓子

※前日19時までの予約です。

★出汁を2種類からお選びいただけます

鰹出汁 または すき煮出汁

★お食事は蕎麦かうどんからお選びいただけます

【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

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11月1日〜2025年12月29日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	ずわい蟹 長芋 九条葱 芥子黄味酢 雲子炙り 慈姑 雲飴 生姜 干柿 生ハム乾酪巻 鶏松風
お椀	薄葛仕立 甘鯛真薯 ポルチーニ 法蓮草 髪文字葱 酢橘
お造り	鰯 白身 信州サーモン炙り 本鮪 鮫肝ポン酢 旬果実添え
魚料理	イトヨリ鯛のポワレ ペルノー風味ヴェルモットソース
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	オペラ キャラメルアイスにフルールドセルのエッセンス
パン	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】
マカダミアナッツ

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11月1日〜2025年12月29日まで
料金:22,000円



■お品書き

先 附	信州林檎釜盛り 蛇の目ラレシ 金時人参フォアグラ射込み 柚子
前 菜	ずわい蟹 長芋 九条葱 芥子黄味酢 雲子炙り 慈姑 雲飴 生姜 干柿 生ハム乾酪巻 自家製唐墨 大根
お凌ぎ	鰯かぶら寿司 八幡屋七味海苔
お 椀	薄葛仕立 甘鯛真薯 ポルチーニ 法蓮草 髪文字葱 酢橘
お造り	北寄貝 白身 信州サーモン炙り 本鮪 鮫肝ポン酢 旬野菜添え
焼 物	河豚香煎炙り 海老芋唐揚 百合根そーす 酢橘 柴漬卸し
焚合せ	「運」野菜盛合わせ 鱈鰯柚子餡
進 肴	国産牛フィレ炙り 天王寺かぶら 下仁田葱 粒芥子 ちり酢

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。

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。

お食事 帆立 トリュフ御飯 柚子
信州味噌入り赤出汁 香
の物

水菓子 洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅ
ふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子

※前日19時までの要予約です。

【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11月1日～2025年12月29日
まで
料金:11,000円



- 旬 肴
- 一、甘海老の糠漬け
叩き長芋 いくら 軸三つ葉
 - 一、河豚砵寿司 芽葱
 - 一、信州きのこ寒鰯法蓮草のおしたし
じゅれ 煎り胡麻
 - 一、鮫肝の奈良漬け カナッペ 乾酪
 - 南天添えて
- 椀盛り
- 聖護院蕪摺り流し仕立て
信濃ユキマス香煎揚げ
柚子真丈
白舞茸 金時人参 芽蕪
口柚子
- お造り
- 本鮪 ブリヒラ 信州サーモン 帆立
巻き白菜
- 焼 物
- 太刀魚の金山寺焼き 松葉蕎麦
ヤーコン金平と蕎麦の芽のさらだ 糸唐辛子
ぴくるす 橙ドレッシング
蕎麦あられ
- 暖 物
- 雲子玉鰯 蟹餡掛け
海老芋阿蘭陀 百合根
水菜 露生姜
- 留 肴
- 信州牛サツと煮
丸大根 粟麴 青梗菜 山わさび
信州産とろろ添え

メニュー名:鮭箱膳
期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:8,800円



- お品書き
- 小鉢
- ・柚子豆腐 ずわい蟹 小松菜 山葵 美味出汁
 - ・鰯 九条葱 占地 とろろ 生姜
 - ・貝合せ 雲和え 水菜 柚子
- 冷製鉢
- 信州牛ローストビーフ
生野菜添え 橙ドレッシング
- 温製皿
- 本日の煮魚と彩り野菜の焚合せ
- 蒸し物
- 白豆乳茶碗蒸し 雲餡 柚子
- 御食事
- 握り鮓
信州味噌入り赤出汁 香の物
- 水菓子
- 洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子
- 【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:サンセリテ～真心をこめて～
期間:2025年11月1日～2025年11月30日
まで
料金:11,000円



- お品書き
- オードブル
- レタスの宝石箱に包まれた
マグロのモザイク
色彩のハーモニー
- ドゥジェーム
- 白子のムニエル 大根のコンフィ
ブルノワゼット
- スープ
- なめらかなカリフラワーの
ブルーテ
- ポワソン
- 真鯛のパワレ 柚子風味 浅利のジュ入り蕪のピュレ
- ヴィアンド
- 国産牛フィレ肉のグリエ
季節の温野菜
赤ワインソース
- デザート
- タルトタタン バニラアイス
添え
- パン
- 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。

お食事 穴子蒸籠飯
信州味噌入り赤出汁 香
の物

氷菓子 洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅ
ふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子

※蜂蜜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11月1日〜2025年12月29日まで
料金:8,800円



■お品書き

アミューズ 豚肉のリエットを詰めたグ
ジェール
パリブレスト風

オードブル レタスの宝石箱に包まれた
マグロのモザイク
色彩のハーモニー

スープ なめらかなカリフラワーのブ
ルーテ

ヴィアンド イベリコ豚のソテー 生姜の
レディクション

プチサラダ クスクスのサラダ スパイス
の香り

デザート タルトタタン バニラアイス
添え

パン オリーブオイル

※肉料理は追加料金2,200円で「国産牛フィレ肉
のソテー 赤ワインソース」にご変更いただけます

【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

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〜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:

逸品付き夕食ブッフェ〜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:

逸品付き夕食ブッフェ〜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 和洋ブッフェ

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



Yurari 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
あしらひ添え

【蒸し物】 自家製 白豆腐
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 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。



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』

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:

お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffet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