



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2025年11月1日～2025年12月28日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ ホタテとタコのカルパッチョサラダ仕立て

～Soupe～ オニオングラタンスープ

～Poisson～ ハケ岳サーモンのポアレ
山椒とケッパーのレモンバターソース

～Viande～ 鴨胸肉のロティベリーソース

別途差額1,650円(税込)
【鴨胸肉】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～ 本日も楽しみデザート

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。

メニュー名:深山

期間:2025年11月1日～2025年12月28日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～前菜～ 焼白子豆腐 赤蒟蒻揚げ
浸し 信州林檎 酢味噌掛け 零余子真薯 河豚手毬寿司～お椀～ ずわいがに真薯 薄氷大根
青味 柚子 清汁仕立て

～お造り～ 鰯 真鯛 鮪

～焚合せ～ 里芋万頭 雲鰐掛け
いくら ふり柚子～焼物～ 鰯の照り焼き
くるみ丸十カステラ はじかみ～御飯～ 白御飯 赤出汁 赤蕪漬
セロリ漬

～水菓子～ 本日の水菓子

コース料理全体のアレルギー食材情報は只今準備中です。ご用意でき次第掲載・更新いたします。
※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。
※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11月1日～2025年12月31日
まで
料金:14,520円

■お品書き

～Amuse--～ シェフからの贈り物

～Hors-d'œuvre～ 鮑のソテー
エスカルゴバターソース

～Hors-d'œuvre～ 福味鶏胸肉のサラダ仕立て

～Poisson～ ブイヤベース
(イセエビ・白身魚・ムール貝)

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛ロースのソテー
トリュフソースで

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日も楽しみデザート
☆12/13～12/25”
クリスマス特別デザート”での提供となります☆
コーヒー、紅茶、またはハーブティー◆12/13～12/25期間中・”ブロー”の名称が”ソエル”に変更となりデザートが期間限定クリスマスデザートで提供いたします。
※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。
※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

【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。

【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:旬粋

期間:2025年11月1日～2025年12月31日
まで
料金:14,520円

■お品書き

- ～前菜～ 壬生菜と蟹の浸し
糸雲丹 仔持昆布
柚子 海老棒寿司
零余子真丈
銀杏丸十 銀杏素揚げ 花豆
- ～お椀～ 胡麻豆腐 海老の葛打ち
青味 柚子
蕪の雲仕立て
- ～お造り～ 鰯 鯛 鮪 烏賊 あしらひ
- ～合肴～ 豚角煮蓮蒸し
共地餡 水溶き芥子
- ～煮物～ 丸大根 まな鯉から揚げ
水菜餡 柚子
- ～焼物～ 鴨ロース桑焼き 海老芋
ズッキーニ パプリカ
青味 エリンギ茸 ナマコポ
ン酢
- ～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物
- ～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。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

【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:お子様和食膳

期間:2025年1月1日～2025年12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きます。
※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12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きます。
※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。



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12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「フレグランス」

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:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:4,500円

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:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:1,950円

メニュー名:

和牛ロース肉のステーキと温野菜の
ホテルカレー

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,190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～2026年3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～2026年3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 あしらひ |
| 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
せていただく場合がございます。



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