



年末年始メニュー

メニュー名:プレミアム和洋折衷コース
「花暦～はなごよみ～」
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金:17,600円



■お品書き

御祝い八寸福柚子釜盛り 橙そーす
福炙り 福皮煮凍り 法蓮
草 花穂
鮑柔煮 玉寄せ トリュフの
香り
海老 芹 銀餡
甘海老 キャビア 信州林
檜霰和え 柚子

御 椀 清汁仕立
ずわい蟹真薯 羽子板
つく羽根芽かぶら 菜種
松葉柚子

御差味 祝い鯛松皮 羽汰 平貝
金柑いくら 本鮪
彩り野菜

魚料理 イセエビのテルミドール

肉料理 りんご和牛信州牛フィレ肉
のソテー 季節の温野菜
お好みのソースで

デザート クリームブリュレ バニラア
イス添え

パン 焼きたてパン
オリーブオイル

※販売期間は2025年12月30日～2026年1月3日
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

メニュー名:
特選和会席「雅の杜～MIYABI～」
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金:17,600円



■お品書き

御祝い肴 祝い鯛かぶら寿司
絵馬厚焼玉子 トリュフ
桜肉山椒煮 菜種
自家製唐墨 花びら餅
金柑いくら 花穂

御 椀 清汁仕立
黒鮑柔煮 海老真薯 新
筍 梅金時
鶯菜 松葉柚子

御差味 福入り 九絵 ぼたん海老
本鮪
彩り野菜

家喜物 のどぐろ柚香焼 下仁田葱
聖護院大根 信州味噌そー
す 雪輪蓮根酢

多喜合 伊勢海老かぶら蒸し
鱈鰯 山葵 銀餡

進肴 国産牛フィレ炙り フォアグ
ラ味噌
海老芋唐揚 小松菜

御食事 ずわい蟹御飯
かき玉澄まし汁 県産きの
こ
香の物

水菓子 いちご寒天寄せ 白雪米粉
くりーむ
旬果実盛合せ 信州産シー
ドルジュレ

※販売期間は2025年12月30日～2026年1月3日
となります。

※12月31日のお食事は、澄まし汁が『年越しそ
ば』になります。

【アレルギー情報】

メニュー名:
特選フレンチ「エトワール～星～」
期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金:17,600円



■お品書き

アミューズ カリフラワーのムース 甘
海老

オードブル 信州牛もも肉のシーザーモ
ダン ブルサンアイユのア
クセント

ドゥジューム 温製海の幸のガレット 鮑
ブルボン酢ユソース

スープ サルシフィエのポタージュ

ポワソン 魚介の旨味を濃縮 ブイヤ
ベース

グラニテ 柚子のお口直しの氷菓

ヴィアンド りんご和牛信州牛フィレ肉
のグリエ 季節の温野菜
赤ワインソース

デザート ホワイトチョコとピスタチオ
のムース
ピスタチオのアイス添え

パン 焼きたてパン
オリーブオイル

※販売期間は2025年12月30日～2026年1月3日
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。

■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。



年末年始メニュー

メニュー名: 年末年始お子様和洋折衷
期間: 2025年12月30日～2026年1月3日まで
料金: 4,400円



■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司5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。



年末年始メニュー

メニュー名: 年末年始特別夕食buffet

期間: 2025年12月20日～2026年1月3日まで

料金: 大人(13歳～69歳) 8,470円
シニア(70歳以上) 7,810円
中人(7歳～12歳) 4,840円
小人(4歳～6歳) 3,300円

メニュー名:

年末年始夕食buffetテイクアウト

期間: 2025年12月20日～2026年1月3日まで

料金: 1セット 5,940円

メニュー名: 大晦日

年越しそば(テイクアウト限定)

期間: 2025年12月31日～2025年12月31日まで

料金: 1,080円



Avant〜コース〜

メニュー名:
【12月期間限定】No.1〜シェフによる
クリスマス特別ディナーコース〜(前日
19時までの要予約)
期間:2025年12月1日〜2025年12月25日
まで
料金:16,500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
パリプレスト風

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

ドゥジェームフォアグラのソテー 大根
のコンフィ
マデラ酒の濃厚ジュ

スープ なめらかなカリフラワーの
ブルーテ
トリュフの香り

魚料理 オマール海老のポワレ ク
レームドポワロー
アメリケーヌソース

グラニテ 柚子の氷菓

肉料理 りんご和牛信州牛フィレ肉
の低温調理
季節の温野菜 赤ワインソー
ス

デザート キャラメリゼ・ド・ポム バニ
ラアイス添え
〜聖夜のタタン〜

パン オリーブオイル

※ピスタチオを使用しております
※前日19時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

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
子飴

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

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。

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



■お品書き

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、信州きのこ寒〆法蓮草のおしとし
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 雲子玉〆 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
・〆鯖 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 【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: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。

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: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 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『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 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『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。



Avant～コース～

メニュー名:サンセリテ～真心をこめて～
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで
料金:11,000円

メニュー名:
クリスマススペシャルドリンクキャンペーン
期間:2025年12月1日～2025年12月25日まで
料金:レゼルヴ・ムートン・カデ・ソーテルヌ
グラス(120ml) 2,200円
ボト
ル(375ml) 6,050円
シャンパーニュ モントードン プ
リュット・ロゼ グランド・ローズ グラス(90
ml) 2,200円
ボトル(750ml) 19,800円



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

期間:2025年12月1日～2026年2月28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



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:

お部屋でゆったりとご朝食を...『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