

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:パーティープラン
期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:お1人様あたり(料理+飲み放題2時間付き) 13,200円



- お品書き

冷温前菜

冬野菜とシーフードマリネ

根菜、鴨肉のコンビネゾン バルサミコ風味

信州きのこ鶏肉のトマト煮込み

ピンチョウまぐろのニース風サラダ
- サラダ

彩り野菜の軽井沢コンビネーションサラダ

すりおろし野菜ドレッシング
- パスタ

たっぷり牛肉のボロネーゼ
- メインディッシュ

ローストビーフ

グレイビーソース

ホースラディッシュ

ポテトムースリーヌ
- デザート 3種類・プカフェオレヴェリー

ティフール

ヌ

ホワイトチョコとラズベリーのカトー

信州産りんごとチーズのタルト

紅茶のメレンゲ

レモンの琥珀糖
- パン

バケット

バター
- コーヒー・紅茶
- ※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。

当日に申告されたアレルギーには対応できません

メニュー名:
パーティープラン同席限定!お子様メニュー【10/1~】
期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで
料金:3,630円

- お品書き

冷温前菜

冬野菜とシーフードマリネ

根菜、鴨肉のコンビネゾン バルサミコ風味

信州きのこ鶏肉のトマト煮込み

ピンチョウまぐろのニース風サラダ
- サラダ

彩り野菜の軽井沢コンビネーションサラダ

すりおろし野菜ドレッシング
- パスタ

たっぷり牛肉のボロネーゼ
- お子様メインプレート

ハンバーグ

チキンライス

エビフライ

フライドポテト
- デザート

フルーツ盛り合わせ
- パン

プティブラン

バター
- ※お子様メインプレートとフルーツ盛り以外のメニューは

予約人数分を盛り合わせてご用意致します。

※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。

当日にご申告いただいたアレルギーには対応できません。

※メニューの内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。
- 【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】

マカダミアナッツ

メニュー名:饗奏(きょうそう)
期間:2025年12月1日~2025年12月26日まで
料金:18,150円



- お品書き

箸染

とらふぐ白子と壬生菜の浸し 信州奏龍味噌

海老芋豆腐 雲丹 美味出汁 鮎

佐久鯉めた和え 青葱 柘榴

千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け
- 御椀替り

ふぐときのこの土瓶蒸し 雪輪人参
- 造里

旬魚盛り合せ あしらいい式
- 温物

フォアグラポワレ ブリオッシュ バナナ
- ラメール(海藻パン) 軽井沢オリジナルパン

パティバター

ゲランドフルールドセル エキストラバージン
- 魚料理

クレピーヌで包んだズワイガニと鯛のロティ

クリュスタッセのジュ
- 肉料理

りんご和牛信州牛フィレ肉ソテー
- 食事

信州産太陽と大地の謙太郎米

土鍋御飯 ずわい蟹

汁物 信州合せ味噌仕立 香の物
- デザート

柑橘のヴァシュラン

ん。
※仕入れ状況によりメニューの内容は予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

【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 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。

食後

コーヒー又は紅茶

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によってはアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け
期間:2025年11月1日~2026年4月30日まで
料金:3,630円



■お品書き
ジュース 林檎
蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀鮎
お寿司 ・鮪握り寿司 ・稲荷寿司
醤油
煮物 ・煮込みハンバーグ 人参
ブロッコリー
弁当箱 ・焼きそば ・お浸し 糸賀喜
・玉子焼き ウインナー ・果物
揚げ物 ・海老フライ ・鶏唐揚げ ・
イカリング
・フライドポテト
焼物 ・信州サーモン照り焼き
汁物 ・信州合せ味噌仕立て
デザート ・プリン ホイップクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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:
キッズ用うどんセット*6歳以下向け
期間:2025年11月1日~2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き
ジュース 林檎
蒸し物 ・チーズ茶碗蒸し 銀鮎
お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フラ
イドポテト
食事 ・讃岐うどん
デザート ・プリン ホイップクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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:
キッズ用おそばセット*6歳以下向け
期間:2025年11月1日~2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き
ジュース 林檎
蒸し物 ・チーズ茶碗蒸し 銀鮎
お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フラ
イドポテト
食事 ・信州そば
デザート ・プリン ホイップクリーム

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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。



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2025年4月1日～2026年3月31日
で
料金:3,630円

■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コーンスープ

メインプレートハンバーグステーキ

マッシュルームソース

海老フライ タルタルソー

ス添え

本日のグラタン 又は ス

パゲッティー

ポテトフライ

サラダ添え

パン または ライス

デザート盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
 ※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
 場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
 必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:信州牛ときのこの鍋セット
【9～12月】

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬肴・白菜と揚げしらすの山椒
和え
・蓮根豆富
・小松菜と占地のごま和
え
・干し杏子と緑大根の酢
浸し

二の重 造里旬魚盛り合せ あしら
一式

三の重 信州牛 平茸 雪輪人参

四の重 《水菓子》
栗ムース
旬の果実

・香の物 ・薬味 ・飯器

鍋盛り あわび茸 大黒占地 え
のき茸 春菊 白菜

食事 バルミューダ炊飯器にて
信州産太陽と大地の謙
太郎米

※炊き上がりに40分～1
時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・IHでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
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

メニュー名:信州牛ときのこの鍋セット
【9～12月】

期間:2025年12月27日～2026年1月3日ま
で
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬肴・鯉と水菜の浸し 数の子
・南瓜豆富 いくら 守口
大根
・蒸鮑雲丹和え 壬生菜
・尼鯛とちぢみ法蓮草の
林檎酢ジュレかけ

二の重 造里旬魚盛り合せ あしら
一式

三の重 信州牛 平茸 雪輪人参

四の重 《水菓子》
小豆抹茶寄せ 干柿
旬の果実

・香の物 ・薬味 ・飯器

鍋盛り あわび茸 大黒占地 え
のき茸 春菊 白菜

食事 バルミューダ炊飯器にて
信州産太陽と大地の謙
太郎米

※炊き上がりに40分～1
時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・IHでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
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

メニュー名:ずわい蟹御飯セット【12月】

期間:2025年12月1日～2025年12月26日
まで
料金:16,940円



■お品書き

一の重 旬肴・白菜と揚げしらすの山椒
和え
・蓮根豆富
・小松菜と占地のごま和
え
・干し杏子と緑大根の酢
浸し

二の重 《蓋物》
根菜炊き合せ ごぼう餡

《水菓子》
栗ムース
旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしら
一式

四の重 ・お番菜 ・香の物 ・万能
葱 ・飯器

《温物》
伊勢海老ときのこの信州
味噌蒸し
あわび茸 平茸 大
黒占地 えのき茸

食事 太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器に
て ずわい蟹御飯
汁物 信州合せ味噌
仕立

※炊き上がりに40分～1
時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。

■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。

【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。

※お客様による最終調理が必要になります。

- ・電子レンジでの加熱調理
- ・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:

ずわい蟹御飯セット【年末年始】

期間:2025年12月27日~2026年1月3日まで
料金:16,940円

■お品書き

一の重 箸染・鯨と水菜の浸し 数の子
・南瓜豆富 いくら 守口
大根
・蒸鮑雲丹和え 壬生菜
・尼鯛とちぢみ法蓮草の
林檎酢ジュレかけ

二の重 《蓋物》
信州牛角煮 聖護院かぶ
ら 菜種 水芥子

《水菓子》
小豆抹茶寄せ 干柿
旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしら
い 一式

四の重 ・お番菜 ・香の物 ・万能
葱 ・飯器

《温物》
伊勢海老ときのこの信州
味噌蒸し
あわび茸 平茸 大
黒占地 えのき茸

食事 太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器に
て ずわい蟹御飯
汁物 信州合せ味噌
仕立

※炊き上がりに40分~1
時間要します。

メニュー名:

ラングスティーヌと海の幸のプイヤベ
スセット期間:2025年11月1日~2025年12月31
日まで
料金:12,100円

■お品書き

Hors-d'œuvre ハモン・セラーノとグラ
ナパダーノのサラダ
仕立て

Deuxième 寒鰯 蕪のラヴィオリ
仕立て

Soupe ラングスティーヌと海
の幸のプイヤベース

Petit pains et パン コンディメント
accompagnement

Dessert 本日のデザート

Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がご
ざいます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
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【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:

国産牛テールのポトフ仕立て

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

Hors-d'œuvre ハモン・セラーノとグラ
ナパダーノのサラダ
仕立て

Deuxième 寒鰯 蕪のラヴィオリ
仕立て

Pot-au-feu 国産牛テールのポト
フ仕立て

Petit pains et パン コンディメント
accompagnement

Dessert 本日のデザート

Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がご
ざいます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
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【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。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・電子レンジでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:キッズボックス

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:2,662円

メニュー名:お子様小箱弁当

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:2,662円



テイクアウト

メニュー名:

【本館asamadining】夕食テイクアウトブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13才以上) 5,500円
中人(7～12才)※年末年始も同一
3,630円

小人(4～6才)※年末年始も同一
1,870円
※年末年始特別料金(12/27～1/3)
大人(13歳以上) 6,270円

メニュー名:

【本館asamadining】朝食テイクアウトブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13才以上) 3,300円
中人(7～12才) 1,980円
小人(4～6才) 1,320円
年始大人(1/1～1/4) 4,840円
年始中人(1/1～1/4) 2,420円
年始小人(1/1～1/4) 1,936円



低アレルギーメニュー(プライベートダイニング)

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】大人【洋コース】期間:2025年3月1日～2025年12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
ブタネスソース
オリーブオイル

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
オリーブオイル

デザート マフィンカカオ
フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】大人【和洋コース】期間:2025年3月1日～2025年12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 メカジキのヴァプール
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

食事 あおさのお味噌汁
白米

デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】お子様コース期間:2025年3月1日～2025年12月31日まで
料金:2,640円

■お品書き

スープ コーンスープ

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

メイン 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 甘口カレー 白米

ジュース ぶどうジュース

デザート ぶどうゼリー

予告なく、一部の内容を変更することがございます