

メニュー名:  
クリスマス限定フレンチコース  
～ノエル～期間:2025年12月19日～2025年12月26日  
まで  
料金:19,360円

## ■お品書き

Amuse-bouche シルクサーモン40℃ 蕪  
Hors-d'oeuvre タラバガニエミエット 根セロリ ルレクチェ  
Deuxième やまこきのご園しいたけ デクリネゾン  
Soupe ラングスティーヌカダイフ ジュ・ド・ラングスティーヌ  
Poisson 甘鯛うろこ焼き 菊芋 トリュフ  
Viande 和牛ホホ肉赤ワイン煮込み ブッフブルギニオン  
Dessert スノーホワイトクリスマス  
コーヒー又は紅茶  
パン コンディメント

## 【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:年末年始フレンチ  
Heureuse ウルーズ【12/27-1/3】期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで  
料金:19,965円

## ■お品書き

Amuse-bouche 白子60℃ 帆立 ロック  
フォール  
Hors-d'oeuvre 本マグロタルタル アボ  
カド エピス  
Deuxième 毛蟹 ロワイヤル  
Soupe はまぐり コンソメ ヴルー  
テ  
Poisson オマール海老 テルミドール  
Viande りんご和牛信州牛フィレ  
肉のパイ包み トリュフ  
風味のソース  
Avant dessert ベリーのクレープ仕立て  
Dessert 軽井沢風OZONI  
コーヒー又は紅茶又は  
ハーブティー  
パン コンディメント

※年末が近づくにあたり、取引業者が順次お休みに入ります。  
その為、直前になってもご利用メニューを決めて頂けないと食材の確保が厳しく、ご希望に添えない場合が出てきます。  
遅くとも、12月20日までは決めて頂きますようお願い申し上げます。

## 【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:Orme オルム

期間:2025年11月1日～2025年12月26日  
まで  
料金:13,310円

## ■お品書き

Amese-bouche シェフからの贈り物  
Hors-d'oeuvre サラダ仕立ての冬の一皿  
Deuxième 長野県産菊芋のブルー  
テ 白子 トリュフ  
Poisson 下記よりお選び下さい。  
・アカムツのポワレ 蕪  
柚子  
・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  
Viande 下記よりお選び下さい。  
・信州鹿肉のロティ ソー  
ス・ポワヴラード  
・国産牛ロースステーキ  
・国産牛フィレステーキ  
パン コンディメント  
Dessert デザート・ワゴン  
コーヒー又は紅茶又は  
ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

## 【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。





## maison de forêt maison de forêt

メニュー名: Magnolia マニョリア

期間: 2025年11月1日～2025年12月26日  
まで  
料金: 10,285円

## ■お品書き

|                |                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|
| Amuse-bouche   | シェフからの贈り物                                                         |
| Hors-d'oeuvre  | 寒鰯 蕪のラヴィオリ仕立て                                                     |
| Soupe          | 旬野菜とロワイヤル 香ばしい甘海老のブイヨン                                            |
| Poisson        | 鰯のブレゼ 浅間小町 シャンピニオン                                                |
| Viande         | 酒粕でマリネしたイベリコ豚のグリル フルムダンボール 南瓜                                     |
| Viandeグレードアップ  | りんご和牛信州牛フィレのグリエ ¥1,650<br>(4種類のソースやコンディメントより、お好みのソースでお召し上がり頂きます。) |
|                | パン コンディメント                                                        |
| Dessert        | 柑橘のヴァシュラン                                                         |
| Dessertグレードアップ | ¥2,420<br>(お好みのケーキ・アイス等をお好きなだけお召し上がりいただけます)                       |
|                | コーヒー又は紅茶<br>又はハーブティー                                              |

メニュー名: Enfants アンファン

期間: 2023年10月1日～2026年3月31日まで  
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<br>マッシュルームソース<br>海老フライ タルタルソース添え<br>本日のグラタン 又は スパゲッティ<br>ポテトフライ<br>サラダ添え<br>パン または ライス<br>デザート盛り合わせ                                                                          |
| ※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。                                                                                                                                                                    |
| 【アレルギー情報】<br>■特定原材料8品目<br>【卵】【乳】【小麦】 そば<br>落花生 【えび】【かに】 くるみ<br>■特定原材料に準ずる20品目<br>【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび<br>いか いくら 鮭【さば】<br>ごま【大豆】 やまいも キウイ<br>【ゼラチン】 りんご もも バナナ<br>オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】<br>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。                                                                                                                                                              |

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

【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。



## 12月のレストランメニュー

VIALA annex 軽井沢

〒389-0111  
長野県北佐久郡軽井沢町長倉291-1  
TEL.0267-31-6109

maison de forêt

maison de forêt

メニュー名:Primevère プリムヴェール  
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:18,150円



メニュー名: 年末年始特撰会席 新樹  
【12/27～1/3限定】  
期間: 2025年12月27日～2026年1月3日まで  
料金: 19,965円



■お品書き

祝肴  
・福白子と水菜の浸し 霞人参  
・二親子宝寿司 吉野酢  
・松笠烏賊明太子射込み  
・筍木の芽味噌田楽  
・酢取り雪中梅 氷餅  
・蒸鮑雲丹和え 壬生菜  
・からすみ 紅白大根 厚焼玉子  
・黒豆福女煮 千代呂喜

御椀  
清汁仕立

のどぐろ真薯 海老芋 鶯菜 蠟梅人参 松葉柚子

御造里  
伊勢海老 天然本鮪 信濃雪鱒 縹鰯 平貝

あしらい一式

多喜合せ  
信州牛角煮 聖護院かぶら 安納芋 菜種 水芥子

家喜物  
まながつお西京焼き 海老芝煮 珈琲花豆 酢取り雪輪蓮根

酢肴  
尼鯛とちぢみ法蓮草の林檎酢ジュレかけ  
南瓜豆富 守口大根 キャビア

食事  
信州産太陽と大地の謙太郎米  
ずわい蟹といくら御飯 三つ葉  
伊勢汁 香の物

メニュー名:  
信州牛ときのこの鍋会席 牛味くらべ  
【11～12月】  
期間: 2025年11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  
・海老芋豆富 雲丹 美味出汁  
・佐久鯉ぬた和え 青葱 柘榴  
・千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け

造里  
天然本鮪 蝦夷鮑 肝醤油 見計らい  
あしらい一式

焼肴  
九絵陶板焼き 下仁田葱 法蓮草 銀杏  
・丸十厚焼玉子  
・海老芝煮  
・ヤーコン信州味噌漬け

鍋物  
信州牛味くらべ サーロイン内もも  
あわび茸 平茸 大黒占地 えのき茸  
ざく野菜 薬味

食事  
お選びください  
信州産太陽と大地の謙太郎米 羽釜御飯  
雑炊 ちゃたまや 浅間小町  
讃岐うどん ちゃたまや 浅間小町  
香の物

水菓子  
旬のくだもの盛り合せ  
林檎シャーベット 白ワインジュレ

メニュー名: 紡 つむぎ  
期間: 2025年11月1日～2025年12月26日まで  
料金: 13,310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  
・海老芋豆富 雲丹 美味出汁  
・佐久鯉ぬた和え 青葱 柘榴  
・千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け

御椀  
吉野仕立 南瓜播り流し  
ずわい蟹 占地茸 葛茶巾 雪輪大根

御椀グレードアップ 【11月】松茸とふぐの土瓶蒸し  
¥2,662  
【12月】ふぐときのこの土瓶蒸し ¥2,420

造里  
旬魚盛り合せ あしらい一式

蓋物  
寒鰯奉書巻き あわび茸 雪輪人参 友鮎

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>水菓子      小豆抹茶寄せ   干柿<br/>旬の果実</p> <p>※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。</p> <p>【アレルギー情報】</p> <p>■特定原材料8品目</p> <p>【卵】【乳】【小麦】 そば<br/>落花生【えび】【かに】 くるみ</p> <p>■特定原材料に準ずる20品目</p> <p>【牛肉】 鶏肉   豚肉 【あわび】<br/>【いか】 【いくら】 鮭   さば<br/>【ごま】 【大豆】 【やまいも】 キウイ<br/>【ゼラチン】 【りんご】 もも   パナナ<br/>【オレンジ】 カシューナッツ   アーモンド<br/>マカダミアナッツ</p> <p>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。</p> | <p>※3日前までの要予約制となります。<br/>※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。<br/>※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。<br/>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。<br/>必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。</p> <p>【アレルギー情報】</p> <p>■特定原材料8品目</p> <p>【卵】【乳】【小麦】 そば<br/>落花生【えび】 かに   くるみ</p> <p>■特定原材料に準ずる20品目</p> <p>【牛肉】 鶏肉   豚肉 【あわび】<br/>いか   いくら   鮭   さば<br/>ごま 【大豆】 やまいも   キウイ<br/>【ゼラチン】 【りんご】 もも   パナナ<br/>【オレンジ】 カシューナッツ   アーモンド<br/>マカダミアナッツ</p> <p>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。</p> | <p>焼八寸</p> <p>丸絵陶板焼き<br/>旬菜盛り<br/>・ふぐと水菜のぽん<br/>酢浸し<br/>・鮓棒寿司   ・真田<br/>丸胡麻和え<br/>・丸十厚焼玉子   ・<br/>海老芝煮<br/>・南瓜煎餅   ・ヤー<br/>コン信州味噌漬け<br/>・酢取り蓮根</p> <p>食事</p> <p>お番菜と共に<br/>羽釜御飯 信州産<br/>太陽と大地の謙太郎米<br/>汁物 信州合せ味噌仕立 香の物</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850<br/>レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,5<br/>前より) 66<br/>【12月】ずわい蟹御飯 ¥4,356</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>水菓子</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>水菓子</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>焼いも豆乳クレームブリュレ<br/>旬の果物</p> <p>※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。<br/>※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。<br/>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。<br/>必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。</p> <p>【アレルギー情報】</p> <p>■特定原材料8品目</p> <p>【卵】【乳】【小麦】 そば<br/>落花生【えび】【かに】 くるみ</p> <p>■特定原材料に準ずる20品目</p> <p>【牛肉】【鶏肉】 豚肉   あわび<br/>いか   いくら   鮭 【さば】<br/>【ごま】 【大豆】 やまいも   キウイ<br/>【ゼラチン】 【りんご】 もも   パナナ<br/>【オレンジ】 カシューナッツ   アーモンド<br/>マカダミアナッツ</p> <p>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。</p> |



メニュー名:結 ゆい

期間:2025年11月1日~2025年12月26日  
まで  
料金:10,285円

■お品書き

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

御椀

清汁仕立  
甘海老真薯 平茸  
軸法蓮草 松葉柚  
子

御椀グレードアップ【11月】松茸とふぐ

の土瓶蒸し

¥2,662

【12月】ふぐときのこ

の土瓶蒸し ¥2,42

0

造里

旬魚盛り合せ あし  
らい一式  
添え野菜 信州奏  
龍味噌

蓋物

根菜炊き合せ ご  
ぼう餡

焼肴

ひらす西京味噌バ  
ター焼き  
・珈琲花豆  
・カリフラワー果実  
漬け  
・蒟蒻味噌漬け

食事

舞茸御飯  
汁物 信州合せ味  
噌仕立 香の物

メニュー名:

お子様小箱弁当\*小学生以下向け【夕  
食】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 銀餡

お寿司 ・鮎握り寿司 ・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  
物揚物 ・海老フライ ・鶏唐揚げ ・  
イカリング  
・フライドポテト

焼き物 ・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。

メニュー名:

キッズ用うどんセット\*6歳以下向け  
【夕食】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 ・チーズの茶碗蒸し 銀餡

お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚物 ・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。

羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850  
レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,566  
前より) 66  
【12月】ずわい蟹御飯 ¥4,356

水菓子 栗ムース 旬の果実

※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  
【夕食】

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 ・チーズの茶碗蒸し 銀餡

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 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。



メニュー名: **焼き魚膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金: 3,300円

メニュー名: **信州産長芋 麦とろろ膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金: 3,300円

メニュー名: **信州きのご鍋膳【朝食】**

期間: 2025年11月1日～2026年3月31日まで  
料金: 3,300円

メニュー名: **お子様膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金: 1,980円



#### メニュー名: 夕食buffet

期間: 2025年12月1日～2026年2月28日まで

料金: 大人(13歳以上) 7,260円  
中人(7～12歳) 4,840円  
小人(4～6歳) 2,750円



#### ■お品書き

オープンキッチン ・ローストビーフ  
《奇数日・偶数日共 ・信州米豚のグリル  
通メニュー》 紅玉ガーリックソー  
ス  
・生海苔、菜花の雲  
丹風味焼きチーズ  
リゾット  
・天ぷら 各種  
・焼き立てピザ

## 温菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》  
・パンガシウスのア  
クアパッツァ  
・海老蒸し餃子  
・塩焼きそば  
・から揚げ  
・フライドポテト

《奇数日メニュー》  
★洋食調理 藤田  
あずみ考案メニュー

たべてみてけさい  
ん ～気仙沼のふ  
かひれスープ～  
★洋食調理 舩井  
美貴考案メニュー  
耳うどんdeイタリ  
アソ  
～ぷりぷり海老と  
ベーコンのトマトク  
リーム仕立て～  
・ASAMAダイニング  
風ビーフシチュー

《偶数日メニュー》  
★洋食調理 井上  
純那考案メニュー  
バリっとか  
ぶっ！！ピーナッ  
ツ風味の一口コロッ  
ケ  
・たっぷり牛肉のボ  
ロネーゼ  
・信州産茸と鶏肉  
のトマト煮込み

サラダ《奇数日・偶  
数日共通メニュー》サラダ

・野菜各種  
(わかめ・ヤングコー  
ン・ミニトマト・キャ  
ロットラペ・ブロッコ  
リー)  
・生ハム  
・ミックスナッツ

## 冷前菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・ほうれん草とベーコンのキッシュ
- ・ビンチョウ鮪のニース風サラダ
- ・信州産茸の洋風茶碗蒸し
- ・お造り 各種
- ・ちらし寿司

《奇数日メニュー》

- ★洋食調理 竹原健太考案メニュー
- 大阪ナスのムース～ナスキャビアを添えて～
- ・冬野菜とシーフードのマリネ

《偶数日メニュー》

- ★洋食調理 齋藤健太考案メニュー
- ちゃんちゃん焼きの再構築
- ～白味噌のエスプーマ仕立て～
- ・根菜、鴨胸肉のコンビネゾン バルサミコ風味

|    |                     |
|----|---------------------|
| 食事 | 《奇数日・偶数日共通メニュー》     |
|    | ・太陽と大地の謙太郎米         |
|    | ・鯛つみれと占地の味噌汁        |
|    | ・信州産白菜のコンソメスープ 柚子風味 |
|    | ・ホテル特製牛すじカレー        |
|    | ・洋風茶漬け(トマトコンソメと白出汁) |
|    | ・パン2種(胚芽ロール・バケット)   |
|    | 《奇数日メニュー》           |
|    | ・信州そば               |
|    | 《偶数日メニュー》           |
|    | ・背脂煮干し中華そば          |

|      |                    |
|------|--------------------|
| デザート | ・みかんゼリー            |
|      | ・カフェオレヴェリーヌ        |
|      | ・チョコレート シフォンケーキ    |
|      | ・フルーツポンチ           |
|      | ・ホワイトチョコとラズベリーのガトー |
|      | ・洋梨のガトー            |
|      | 《奇数日メニュー》          |
|      | ・信州産りんごとチーズのタルト    |
|      | ・紅茶のメレンゲ           |
|      | 《偶数日メニュー》          |
|      | ★パティシエ 小林もえ 考案メニュー |
|      | とみおかレンガケーキ         |
|      | ・レモンの琥珀糖           |

※仕入等の都合により、メニューが変更となる場合がございます。

※アレルギーをお持ちのお客様には成分表をご用意しております。

来店後に申告を頂いた場合は成分表のご用意にお時間を頂戴する場合がございます。

必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

※当レストランでは同一の調理器具、食用油を使用して調理を行っております。

コンタミネーションなどの微量混入には対応し

ておりません。ご了承ください。  
※掲載期間以降のお食事内容(お品書き)につ  
いては、確定次第掲載させていただきます。



メニュー名：  
**【年末年始】プレミアムブッフェ**  
期間：2025年12月27日～2026年1月3日まで  
料金：13歳～ 8,470円  
7～12歳 4,840円  
4～6歳 2,750円

メニュー名：  
**限定販売～クリスマスケーキ～**  
期間：2025年12月20日～2025年12月25日まで  
料金：消費税10%込み 4,400円

メニュー名：**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歳以上) 3,300円  
中人(7～12歳) 1,980円  
小人(4～6歳) 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

メニュー名：**朝食ブッフェ**  
期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで  
料金：大人(13歳以上) 3,300円  
中人(7～12歳) 1,980円  
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名：  
**大晦日限定『年越しそば』テイクアウト  
◆限定50食◆**  
期間：2025年12月31日～2025年12月31日まで  
料金：1,080円

メニュー名：**飲み放題**  
期間：2024年7月1日～2026年3月31日まで  
料金：アルコール飲み放題 2,970円  
ノンアルコール飲み放題 1,650円

メニュー名：**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歳以上) 5,500円  
※年末年始特別料金(12/27～1/3)  
大人(13歳以上) 6,270円  
中人(7～12歳) ※年末年始も同一  
3,630円  
小人(4～6歳) ※年末年始も同一  
1,870円



## 低アレルギーメニュー

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4月1日～2026年3月31日まで  
料金：7,260円



■お品書き

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Hors-d'oeuvre            | ホタテと野菜のマリネ<br>人参ドレッシング          |
| Pâtes                    | ほうれん草のトロフィエ<br>プッタネスカソース        |
| Poisson                  | 真鯛のソテー<br>バジルのジェノベーゼ<br>きのこのソテー |
| Viande                   | 仔羊のローマ風カチャータ<br>ラ<br>ローストポテト    |
| Riz                      | 丸パン・バケット(グルテンフリーパン)<br>オリーブオイル  |
| Dessert                  | マフィンカカオ<br>フルーツの盛り合わせ           |
| Café ou Thé<br>ou Tisane | コーヒー又は紅茶又は<br>ハーブティー            |

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<br>フムスコロッケ<br>うなぎと野菜のテリーヌ サ<br>フランジュレ |
| サラダ  | メランジェサラダ<br>玉ねぎドレッシング                            |
| 焼物   | メカジキのヴァプール<br>ラタトゥイユソース                          |
| 魚料理  | タラのフリット<br>香味野菜の南蛮漬け                             |
| 食事   | あおさのお味噌汁<br>白飯                                   |
| デザート | フルーツの盛り合わせ<br>ぶどうゼリー<br><br>コーヒー又は紅茶又はハー<br>ブティー |

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4月1日～2026年3月31日まで  
料金：2,640円



■お品書き

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| Soupe   | コーンスープ                                     |
| salade  | メランジェサラダ<br>人参ドレッシング                       |
| Plat    | メカジキのヴァプール<br>トマトソース<br>ローストポテト<br>フムスコロッケ |
| Riz     | 甘口カレー                                      |
| Jus     | ぶどう100%ジュース                                |
| Dessert | フルーツの盛り合わせ                                 |



## 低アレルギーメニュー

メニュー名：  
低アレルギー対応【朝食】大人用メ  
ニュー

期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま  
で  
料金：3,300円



## ■お品書き

前菜 茄子の煮びたし  
ごぼうのきんぴら  
ひじき煮  
ほうれんそうのお浸し  
にんじんと紫キャベツの酢  
の物  
さつまいものサラダ  
サラダ メランジェサラダ  
レモンドレッシング  
魚料理 鰯の塩焼き  
食事 白米  
なめことわかめのお味噌汁  
デザート フルーツ盛り合せ

メニュー名：  
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ  
ニュー

期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま  
で  
料金：1,650円



## ■お品書き

スープ ミネストローネ  
ほうれん草のリゾーニ  
メイン 丸パン・バケット(グルテンフ  
リーパン)  
イチゴジャム  
メランジェサラダ  
玉ねぎドレッシング  
ジュース ぶどう100%ジュース  
デザート フルーツの盛り合わせ



## ■VIALA&amp;ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:RSビーフカレー

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 4,840円

メニュー名:RS国産牛のステーキ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

RS国産牛ひつまぶし※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:RS信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

RSお子様小箱弁当\*小学生以下向け

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 3,630円

メニュー名:RS Enfants アンファン

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&amp;ペット棟限定 3,630円

メニュー名:

ルームサービスワイン【赤ワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ジュヴレ シャンベルタン 29,040円

バローロ・マルチェナスコ 19,800円

ル・マルキド・カロンセギュール 19,360円

ダイヤモンド・コレクション ピノノワール 10,285円

ユニール 東急ハーヴェストクラブ

リミテッドワイン 9,790円

メニュー名:

ルームサービスワイン【白ワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ピュリニー・モンラッシェ 31,680円

シャトーメルシャン 梔子シャルドネ

リエ 東急ハーヴェストクラブ リミテッドワイン 9,790円

ティンボット・ハット マールボロ

ソーヴィニヨンブラン 9,075円

メニュー名:

ルームサービスワイン【スパークリングワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ 23,100円

ルイロデレール コレクション 244

19,800円

エドシックモノポール シルバートップ

12,980円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名:  
**バナナと生ハムのチーズピザ**  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:1,540円

メニュー名:  
**りんごとカマンベールチーズのリゾット**  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:1,540円

メニュー名:  
**スモークした信州サーモンとほうれん草のこっくりクリームパスタ**  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:1,540円

メニュー名:**ミックスサンドイッチ**  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:～11/30 1,064円  
12/1～ 1,100円

メニュー名:**Asamaバーガークラシック**  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:～11/30 1,863円  
12/1～ 1,870円

メニュー名:**パン三種**  
期間:2025年10月1日～2026年2月28日まで  
料金:～11/30 665円  
12/1～ 660円

メニュー名:**三種ショコラ**  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:770円

メニュー名:**DALLOYAU マカロン**  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:各種(～11/30) 302円  
各種(12/1～) 330円

メニュー名:  
**<当館限定>コーヒープリン**  
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで  
料金:～11/30 532円  
12/1～ 550円

メニュー名:  
**【期間限定・新ドリンク】ココアマシュマロ**  
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで  
料金:880円

メニュー名:**お飲み物各種**  
期間:2024年7月1日～2026年3月31日まで



## ☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **アニバーサリーケーキ (1日限定4食)**

期間: 2024年1月1日～2026年3月31日まで

料金: 生クリーム4号 3,300円  
生クリーム5号 4,400円  
生クリーム6号 5,500円  
チョコケーキ4号 4,400円  
チョコケーキ5号 5,500円  
チョコケーキ6号 6,600円

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**

期間: 2024年1月25日～2026年3月31日まで

料金: 2～3名目安 3,300円