



maison de forêt **maison de forêt**

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:Primevère プリムヴェール
期間:2026年1月4日～2026年2月28日ま
で
料金:18,150円



- お品書き
- Amuse-bouche はじめの一皿
- Hors-d'oeuvre 海の幸のゼリー寄せ
ペルノー風味 キャビア
- Deuxième 信濃地鶏燻製とロースト
胡桃 安曇野産ヨーグ
ルト
- Soupe 北軽井沢きのこのポター
ージュ キノコアイス トリュ
フ
- Poisson オマール海老グラタン
風
- Viande りんご和牛信州牛フィレ
のグリエ
- 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

※仕入の都合上内容が変更する場合がございます。

前日までの予約制となります。

【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:2026年1月4日～2026年2月28日ま
で
料金:13,310円



- お品書き
- Amuse-bouche シェフからの贈り物
- Hors-d'oeuvre 信州サーモン ビーツの
コンポジション
- Deuxième 帆立貝 信州産ちぢみ
ほうれん草と茸のフロー
レンス風
- Poisson 下記よりお選び下さい。
・鮫鯨 スープド
ポワソン仕立て
・金目鯛 蕪と鮑の蒸し
煮
- Viande 下記よりお選び下さい。
・ごちそうレシピ2025
洋食部門入賞 齋藤健
太
命の循環 原野と黒枝
の輪廻～venaison
requiem～
・国産牛ロースステーキ
・国産牛フィレスステーキ
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。



メニュー名: Magnolia マニョリア

期間: 2026年1月4日～2026年1月31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 菜の花 貝類のサラダ仕立て パセリのエアー

Deuxième ごちそうレシピ2025
洋食部門入賞 舂井美貴
玄米リゾットの米粉パイ包み～信州の味覚を閉じ米て～

Poisson 寒鰯 柚子のヴィネグレット 下仁田葱

Viande 信州黄金シャモ コック・オ・ヴァン

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
(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けます。)

Dessert パン コンディメント
ごちそうレシピ2025
デザート部門最優秀賞 小林もえ
米香～浅間山のフォンダン～

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
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
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、内容が変更とな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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

Dessertグレードアツワゴンデザート

¥2,420
(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
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 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: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 霰人參
・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 蠟梅人參 松葉柚子
- 御造里
伊勢海老 天然本鮪 信濃雪鰯 縹鰯 平貝
- あしらいい式
- 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
南瓜豆腐 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:
信州牛すき焼き鍋会席【1~2月】
期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで
料金:18,150円



■お品書き

- 箸染
・鯉と壬生菜の浸し 数の子
・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ
・蛤玉 白舞茸 芽葱
・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡
- 凌ぎ
・新からすみ
・寒ぶり棒寿司
- 造里
旬魚盛り合せ あしらいい式
- 鍋物
信州牛すき焼き鍋 ちやたまや浅間小町 信州牛サーロイン ざく野菜 下仁田葱 結び白滝 くるま麩
- 食事
羽釜御飯 信州産太陽と大地の謙太郎米 又は 信州蕎麦 そばつゆ 薬味香の物
- 甘味
白小豆ぜんざい 抹茶氷菓 旬の果実

※3日前までの要予約制となります。
※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

メニュー名:紡 つむぎ
期間:2026年1月4日~2026年2月28日まで
料金:13,310円



■お品書き

- 箸染
・鯉と壬生菜の浸し 数の子
・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ
・蛤玉 白舞茸 芽葱
・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡
- 御椀
清汁仕立
金目鯛巻 織豆腐 穂付筍 蠟梅人參 松葉柚子
- 御椀グレードアップ
ずわい蟹と下仁田葱の土瓶蒸し ￥2,420
- 造里
旬魚盛り合せ あしらいい式
- 蓋物
尼鯛かぶら蒸し 梅花人參 寒締め法蓮草 下仁田葱 餡
- 焼八寸
ずわい蟹甲羅焼き 蟹味噌衣
・なまこと芹の霰和え
・新からすみ ・寒ぶり棒寿司
・国産牛と慈姑の時雨煮 ・蛸柔か煮 芽きゃべつ
・叩き牛蒡胡麻和え
・紫芋煎餅 ・酢取り蠟梅大根

水菓子 小豆抹茶寄せ 干柿
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。

【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。

【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。

食事

お番菜と共に
羽釜御飯 信州産
太陽と大地の謙太郎米
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850
レードアップ(二人 たらば蟹といくら御
前より) 飯 ¥4,598

甘味 白小豆ぜんざい
焼餅 塩昆布
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: 結 ゆい

期間: 2026年1月4日～2026年2月28日まで

料金: 10,285円



■お品書き

旬肴	・佐久鯉南蛮漬け 糸唐辛子 ・つぶ貝七味焼きと 長芋唐揚げ ・合鴨と焼葱浸し 粒芥子 ・飯蒸し 山葵 鼈 甲飴
御椀	～蕪の薄葛仕立て～ おやき 信州サー モン年輪巻き
御椀グレードアップ	ずわい蟹と下仁田 葱の土瓶蒸し ￥2, 420
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	海老芋まんじゅう 占地茸 梅花麩 菜の花 銀飴
焼肴	鰯照り焼き ・南瓜茶巾 ・酢取り蓮根 ・柚子胡椒おろし
食事	根菜御飯 汁物 信州合せ味 噌仕立 香の物
羽釜炊込み御飯グ レードアップ(二人 前より)	のどぐろ ￥3,850 たらば蟹といくら御 飯 ￥4,598

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 銀飴
お寿司	・鮭握り寿司 ・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 銀飴
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。

水菓子 さつま芋と豆乳の
 ぷりん 黒蜜
 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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：
【新春和朝食】お節(1/1限定)
期間：2026年1月1日～2026年1月1日まで
料金：7,920円



■お品書き

一の重 祝肴

・黒豆福女煮 ・紅白蒲鉾
・自家製伊達巻き ・熨斗田作り
・百合根栗金団 ・紅白千代呂喜
・松前数の子 ・結びのし梅
・鰯昆布巻き

家喜物

・信州牛西京焼き
・信州サーモン味噌幽庵焼き
・干支大根 ・金柑蜜煮 ・杉板餅

二の重 多喜合せ
・鶴小芋含め煮 ・亀甲丸十 ・松笠烏賊
・海老芝煮 ・鮑大船煮 ・近江蒟蒻旨煮
・筍土佐煮 ・梅花人参 ・ゆば八幡巻き

・絹さや ・子持鮎甘露煮
・松茸当座煮 ・合鴨燻製

向附 本鮪おろし醤油かけ
いくら 大葉

小附 紅白膾 ずわい蟹
針柚子

蓋物 鯛赤飯 胡麻塩

メニュー名：
【新春和朝食】新春膳(1/2～1/4限定)
期間：2026年1月2日～2026年1月4日まで
料金：4,840円



■お品書き

お重 ・松前漬け 数の子 千代呂喜
・紅白膾 いくら 柚子
・栗きんとん 黒豆
・御煮しめ 絹さや

中皿 ・紅白蒲鉾 ・伊達巻き
・鰯昆布巻き ・近江蒟蒻旨煮

炭火焼き 金目鯛干物 大根おろし
レモン

蓋物 国産牛すき煮 焼き豆腐
結び白滝 長葱
玉子 三つ葉 割下

向附 本鮪やまかけ 麴醤油 刻み海苔

飯物 鯛御飯 木の芽

御雑煮 焼き餅 小松菜 手毬麩
鶏肉 人参 大根 刻み柚子

香の物 野沢菜漬け 柚子大根
・朝食ジュース
・ヨーグルト 果物

※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます、予めご了承ください。

【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

御雑煮	金目鯛炙り 焼目餅 鶏つまれ 日の出人参 菜種 雪輪大根 手毬麩 松葉柚子	含まれております。
香の物	野沢菜漬け 柚子大根	
水菓子	紅まどんな 苺	

【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:

【新春和朝食】新春お子様膳(1/1~1/4限定)

期間:2026年1月1日~2026年1月4日まで

料金:2,420円



■お品書き

炭火焼き ・銀鮭塩焼き ・厚切りベーコン

・紅白蒲鉾 ・伊達巻き 近江蒟蒻旨煮
・ポテトサラダ

小鉢 ・松前漬け 紅白千代呂喜

煮物 ・御煮しめ 絹さや

飯物 ・鯛御飯 醤油胡麻 香の物

御雑煮 ・焼き餅 鶏肉 小松菜 手毬麩 人参 大根 刻み柚子

・リンゴジュース

・ヨーグルト 果物

【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: **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: **元旦限定おせちルームサービス【朝食】**

期間: 2026年1月1日～2026年1月1日まで
料金: 7,920円

メニュー名: **元旦限定RSお子様朝食膳【朝食】**

期間: 2026年1月1日～2026年1月1日まで
料金: 2,420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
アン
～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
- ・ビンチョウ鮨のニース風サラダ
- ・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:**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:**【新春】朝食ブッフェ(1/1-1/4)**
期間:2026年1月1日～2026年1月4日まで
料金:13歳～ 4,840円
7～12歳 2,420円
4～6歳 1,936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

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



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 人参ドレッシング
Pâtes	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
Poisson	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
Viande	仔羊のローマ風カチャータ ラ ローストポテト
Riz	丸パン・バケット(グルテンフリーパン) オリーブオイル
Dessert	マフィンカカオ フルーツの盛り合わせ
Café ou Thé ou Tisane	コーヒー又は紅茶又は 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 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 白飯
デザート	フルーツの盛り合わせ ぶどうゼリー コーヒー又は紅茶又はハー 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 人参ドレッシング
Plat	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
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&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&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&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&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&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&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&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
10,285円リエ 東急ハーヴェストクラブ リミ
テッドワイン 9,790円ティンポット・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