

maison de forêt

maison de forêt

メニュー名:
”新規受付を再開致します”Primevère
プリムヴェール
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:18,150円



- お品書き
- Amuse-bouche 蟹 新玉葱 キャビア
- Hors-d'oeuvre オマール海老タルト仕
立て アスパラガス
- Deuxième 鹿バロティーヌ フォア
グラ
- Soupe あさりコンソメ ラヴィオ
リ
- Poisson 舌平目柑橘パン粉焼き
ホタテ 筍
- 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【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:13,310円



- お品書き
- Amese-bouche アミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre ホワイトアスパラ コンテ
ハモン・イベリコ
- Deuxième フォア・グラ 東御産くる
み ポルト酒
- Poisson 下記よりお選び下さい。
・笠子 ブイヤベースの
エッセンス
・蝦夷鮑 やまこきのご
園の茸と螺貝のエスカ
ルゴバター
- Viande 下記よりお選び下さい。
・いいづな鴨 炭火の香
り ソース・ビガラード
・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。

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【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:10,285円



- お品書き
- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre サラダ仕立ての春
の一皿
- Deuxième 新玉葱 マスカルポー
ネ カカオ
- Poisson ハタ 蛤と発酵バター
- Viande 牛タン 信州味噌
のタップナードと筍
- Viande(追加料金 りんご和牛信州牛
にて変更いただけ フィレのグリエ ¥1,
ます。) 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
信州産いちご ピス
タチオ パイ仕立て
- Dessert(追加料金 ワゴンデザート
にて変更いただけ ¥2,420
ます。)) (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 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: 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 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:
"新規受付を再開致します"季 みのり
【3月】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:18,150円



■お品書き	
先附	蛭烏賊と黄韭の浸し 蛇腹 赤大根 黄金いくら 野萱草
凌ぎ	のどぐろ道明寺蒸し 桜花 麩 木の芽 銀鮎
御椀替り	地蛤と山菜の土瓶蒸し 筍 桜花人参 木の芽
造里	旬魚盛り合せ あしらい一 式
蓋物	春野菜沢煮蒸し あわび 帆立 三つ葉 刻み独活 黒胡椒
焼肴	信州牛と筍の炭火焼き ・鯛の子旨煮 ・蓬黄味寄せ ・たらの芽胡麻味噌和え ・酢取り桜花大根
強肴	のれそれ搔揚げ 落の薑 のびる 紅塩 レモン
食事	信州産太陽と大地の謙太 郎 土鍋御飯 からすみ 蜆汁 香の物
水菓子	杏仁豆富 桜ジュレ ミント 旬の果実

※前日21時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しま
す。

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目

メニュー名:紡 つむぎ【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:13,310円



■お品書き	
箸染	・蛭烏賊とうるいの 酢味噌和え 蛇腹 赤大根 ・春甘藍豆乳寄せ 黄金いくら ・信州サーモン摘み 草巻き 芹
御椀	吉野仕立 たけの こ摺り流し 桜海老真薯 鍵蕨 野甘草
御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶 にて変更いただけます)	
造里	旬魚盛り合せ あし らい一式
蓋物	春野菜沢煮蒸し あわび 帆立 三つ 葉 刻み独活 黒 胡椒

メニュー名:結 ゆい【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:10,285円



■お品書き	
旬肴	・筍と烏賊の木の 芽あえ ・うすい豆富 ・春キャベツと桜海 老の煮浸し ・もずく酢
御椀	清汁仕立 湯葉真 丈 若布 筍 こごみ 花びら百合根 木 の芽
御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶 にて変更いただけます)	
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	蛸旨煮と春大根 桜麩 スナップエン ドウ 桜花鮎
焼肴	千曲川サーモン菜 の花焼き ・しば漬け卸し ・高野豆富チーズ 焼き ・落伽羅煮
食事	筍御飯 蜆汁 信州合せ味 噌仕立 香の物

【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。

焼八寸

のどぐろ酒塩焼き
春かぶら落味噌田
楽
旬菜盛り
・小柱と黄韭の浸し
・煮蛤寿司 ・鯛の
子旨煮
・合鴨コース ・蓬
黄味寄せ
・えいひれ煎餅 ・
たらの芽胡麻味噌
和え
・酢取り桜花大根

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
蜆汁 信州合せ味
噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からすみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

水菓子

杏仁豆腐 桜ジュレ
ミント
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 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からすみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

水菓子

さくら羹 白小豆
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：
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 ウィンナー ・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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。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: **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buffe**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31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

メニュー名: **朝食buffe**

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: **飲み放題**

期間: 2024年7月1日～2027年3月31日まで

料金: アルール飲み放題 2,970円
ノンアルール飲み放題 1,650円

メニュー名: **夕食テイクアウトbuffe**

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
中人(7～12歳) 3,630円
小人(4～6歳) 1,870円

メニュー名: **朝食テイクアウトbuffe**

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



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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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 23,10

0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: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: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:1,870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: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:550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