

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 筒	
Viande	りんご和牛信州牛フィレのグリエ	Viande
	パン コンディメント	
Dessert	デザート・ワゴン	Dessert
	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。

前日までの予約制となります。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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サンス ・蝦夷鮑 やまこきのこ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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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
マニヨリア【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(追加料金にて変更いただけます。)	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
Dessert	信州産いちご ピスタチオ パイ仕立て
Dessert(追加料金にて変更いただけます。)	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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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

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-

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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツ 【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:
"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	蛍烏賀と黄堇の浸し 蛇腹 赤大根 黄金いくら 野薑草
凌ぎ	のどぐろ道明寺蒸し 桜花 麩 木の芽 銀餡
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	のれぞれ搔揚げ 跖の薹 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ります。
※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。

【アレルゲン情報】

■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

- ・蛍烏賀とうるいの
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 蒸し ¥2,420
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

- ・筍と烏賀の木の
芽あえ
- ・うすい豆腐
- ・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 ごのみ
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 蒸し ¥2,420
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 桜花館

焼肴

- 千曲川サーモン菜
の花焼き
- ・しば漬け卸し
- ・高野豆腐チーズ
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
春かぶら蕗味噌田樂
旬菜盛り
・小柱と黄菲の浸し
・煮蛤寿司・鯛の子旨煮
・合鴨ロース・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。

【アレルゲン情報】

■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。

【アレルゲン情報】

■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 銀餡
お寿司	・鮯握り寿司 ・稻荷寿司 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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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:
キッズ用おうどんセット*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	・稻荷寿司 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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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	・稻荷寿司 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	・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します。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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:信州きのこ鍋膳【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

 asama dining

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 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:飲み放題

期間:2024年7月1日～2027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
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

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 ブッタネスカソース
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トーラ 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:
低アレルゲン対応【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 ラタトウイユソース
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:
低アレルゲン対応【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

低アレルゲンメニュー

メニュー名:
低アレルゲン対応【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 ほうれんそでのお浸し 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	鯵の塩焼き
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:
低アレルゲン対応【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:
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
ル 10,285円
ユニーール 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: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 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【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楓子シャルドネ
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 23,10
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:

<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: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: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