



レストラン「フレグランス」

メニュー名:深山

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～ クレソンとアボカド浸し ちりめんチップ 山葵ソース 掛け 蓬豆腐 旨出汁 キャビア 生姜 信州サーモン スモーク うるい 黄身酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 蛤 筍 独活 木の芽 霞仕立て

～お造り～ 鰻 鮪 鯛

～煮物～ 蕪 落 小藩加 スナッペン ドウ 桜花人参 和風コンソメ若芽餡

～焼物～ 桜鯛木の芽焼 花百合根 花椰菜甘酢漬け

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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】 くらみ

■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:メレーズ

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ ハケ岳サーモンのカルパッチョ・わさびドレッシングで

～Soupe～ じゃがいものスープ

～Poisson～ 真鯛のソテー・エストラゴンソース

～Viande～ 長野県産豚ロース肉のグリエ
ポルトソースで

別途差額1,650円(税込)

【豚ロース肉】から
【和牛肉】に変更することができます。

※和牛の産地につきましては、仕入れ状況により変更となります。

詳細は当日レストラン利用時スタッフにお尋ね下さい。

～Pain～ 本日のパン二種

～Dessert～ 本日お楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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 くらみ

メニュー名:旬粋

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

～前菜～ 筍と蛸烏賊木の芽味噌 掛け 芹とアスパラの胡麻酢和え
蓬豆腐 海老 落味噌掛け とび子 信州サーモンのスモーク うるい 黄身酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 鯛 潮仕立て 筍 胡麻豆腐 蕨 おぼろ昆布 花卉人参 木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 信州サーモン 鰻 あしらひ

～煮物～ 竹の子飛龍頭 落 木の芽 鯛の子旨煮

～焼物替り～ 白魚と山菜の柳川 (独活・落・浜防風・筍・木の芽)

～揚げ物～ 桜海老と新玉葱のかき揚げ 山菜の天麩羅
薬味 天出汁 山椒塩 抹茶塩

～食事～ 竹の子と山菜炊き込み御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～ 本日の水菓子

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。予めご了承下さい。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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 くらみ

■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

■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。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

～Amuse～ 本日のシェフから
贈り物～Hors-d'œuvre～ 海の幸サラダ仕立
て～Soupe～ 春キャベツのポター
ージュ～Poisson～ メバルのポアレ
ブルブランソース

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛ロース&フィレ
肉の食べ比べ
本日の好みソー
スで

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日のお楽しみデ
ザートコーヒー、紅茶、又
はハーブティー※仕入れ状況により提供内容が変更する場
合がございます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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:お子様和食膳

期間:2025年1月1日～2026年3月31日まで

料金:4,950円



■お品書き

～子膳～ 唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
お造り 天麩羅
小うどん オレンジ※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい
ただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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:洋食お子様プレート

期間:2025年1月1日～2026年9月30日まで

料金:3,080円



■お品書き

～スープ～ 本日のスープ

～メインプレート～ミニオムライス
エビフライ 鶏唐揚
げ
ミニハンバーグ ポ
テトフライ
温野菜 パン二種

～デザート～ 本日のデザート

※当日17:00までの予約制となります。
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい
ただく場合がございます。
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2026年9月30日まで

料金: 4,950円



■お品書き

～オードブル～ 本日の冷製オードブル
サラダ添え

～スープ～ 本日のスープ

～パスタ～ 本日のパスタ

～メイン～ 牛肉のステーキ
温野菜添え

～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様
コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉
料理)、デザートのカートです。※食材の仕入れ状況により一部変更させていた
だく場合がございます。※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて
頂きます。※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を
変更してご提供致します。

【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。

メニュー名:

低アレルギーお子様夕食メニュー

期間: 2025年4月1日～2026年9月30日まで

料金: 2,640円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参ド
レッシング

メインプレート コーンスープ

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 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。メニュー名: 低アレルギー大人夕食メ
ニュー～洋食コース～

期間: 2025年4月1日～2026年9月30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
プッタネスカソース魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース肉料理 仔羊のローマ風 カチャトー
ラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカカオ
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 低アレルギー大人夕食メ
ニュー〜和洋折衷コース〜

期間: 2025年4月1日〜2026年9月30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	メカジキのヴァブール 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
お食事	白米 あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。



【テイクアウト】

メニュー名:

国産牛炙り焼き重【3/31まで】

期間:2025年8月1日～2026年3月31日まで

料金:4,500円

メニュー名:

うな重(お吸い物付き)【3/31まで】

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:1,950円

メニュー名:

**和牛ロース肉のステーキと温野菜の
ホテルカレー**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:3,190円

メニュー名:

**自家製ビーフハンバーグとバターライ
ス**

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日～2026年5月31日まで

料金:1,650円

ご朝食【フレグランス】

メニュー名:低アレルギー大人朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026年9月30日まで
料金:3,300円

■お品書き

- 前菜 茄子の煮浸し ごぼうのきんぴら ひじき煮
ほうれんそうの浸し 人参と紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
- サラダ メランジュサラダ レモンドレッシング
- 魚料理 鰯の塩焼き あしらい
- 食事 なめことわかめのお味噌汁 白御飯
- フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

メニュー名:低アレルギーお子様朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026年9月30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
あしらい オリーブオイル
- メインプレート丸パン バケット いちごじゃむ
メランジュサラダ 玉葱ドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。



ご朝食【フレグランス】

メニュー名:

朝食セット（和定食・洋定食）

期間:2025年1月1日～2026年9月30日まで

料金:大人料金 3,300円
子供料金 1,320円