



メニュー名：  
【シグネチャーコース】Mélèze メレーズ 4月から

期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで

料金：13,200円



## ■お品書き

|               |                                                       |
|---------------|-------------------------------------------------------|
| Amuse-bouche  | しらす 新玉葱 キャビア                                          |
| Hors-d'oeuvre | オマール海老タルト仕立て 長野県産アスパラガス                               |
| Deuxième      | 下記よりお選び下さい。<br>・長野県産鹿バロティーヌ フォアグラ<br>・あさりコンソメ ラヴィオリ   |
| Poisson       | 下記よりお選び下さい。<br>・舌平目柑橘パン粉焼き ホタテ 筍<br>・蝦夷鮑 やまこきのこ園の茸    |
| Viande        | 下記よりお選び下さい。<br>・国産牛フィレ肉<br>・いいづな鴨 炭火の香り<br>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                                    |

メニュー名：  
【ライトコース】Muguet ミュゲ 4月から

期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで

料金：10,340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<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                  | 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<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  
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。

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。

※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。

※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：  
【シグネチャーコース】紡季 つむぎ 4  
月から  
期間：2026年4月1日～2026年5月31日ま  
で  
料金：13,200円



■お品書き

箸染  
・螢烏賊とうるいの  
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  
野萱草

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) 蒸し ￥2,640  
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：  
【ライトコース】結衣 ゆい 4月から  
期間：2026年4月1日～2026年5月31日ま  
で  
料金：10,340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 若布真  
丈  
筍 ごとみ 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) 蒸し ￥2,640  
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  
蛸柔か煮と春大根  
桜麩 スナッペン  
ドウ 桜花餡

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

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5月31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 白身魚フライ  
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 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。

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 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：  
**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5月31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 白身魚フライ  
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：  
**福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】**  
期間：2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金：3,300円



## ■お品書き

・甘酒豆乳ジュース

・福味鶏と滋養卵のすき煮  
ちやたまや浅間小町

・お浸し

・小鉢

・香の物

・謙太郎米白御飯

・味噌汁

・安曇野産

生乳使用ヨーグルト

・果物

・珈琲

※写真はイメージです。  
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

## 【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：**焼き魚膳【朝食】**  
期間：2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金：3,300円



## ■お品書き

・甘酒豆乳ジュース

・焼魚 銀鮭塩焼き 又は  
鯖文化干し

・豆乳湯豆腐

・お浸し

・小鉢

・香の物

・謙太郎米白御飯

・味噌汁

・安曇野産

生乳使用ヨーグルト

・果物

・珈琲

※写真はイメージです。  
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

## 【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:信州産長芋 麦とろろ膳  
【朝食】期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:3,300円

## ■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・信州産長芋とろろ 白胡麻
- ・かれい西京焼き
- ・お浸し
- ・煮物
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米 麦とろ御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産  
生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※写真はイメージです。  
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更  
になることもございます。

## 【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:お子様膳【朝食】

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:1,980円

## ■お品書き

- ・りんごジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き
- ・焼売
- ・オムレツ ・ウインナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミ  
ニトマト
- ・お浸し
- ・煮物
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産  
生乳使用ヨーグルト
- ・果物

※写真はイメージです。  
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更  
になることもございます。

## 【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:【4月11日まで】夕食buffet

期間:2025年12月1日～2026年4月11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致します。

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:【4月17日から】夕食buffe

期間:2026年4月15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:【4月12日まで】朝食buffe

期間:2025年10月1日～2026年4月12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:【4月18日から】朝食buffe

期間:2026年4月15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【朝食】大人用メニュー

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:

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～2027年3月31日まで

料金:1,650円





## ■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



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名:

**筍とアスパラガスのトマトソースピザ  
しらすとからすみの香り**

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:1,540円

メニュー名:

**アリゴ風リゾット～鹿肉ミンチを添えて～**

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:1,540円

メニュー名:

**春野菜のトマトスープパスタ**

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:1,540円

メニュー名:**ボンボンショコラ 3種セット**

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:各セット 770円

メニュー名:

**【期間限定ドリンク】春の抹茶ドリンク**

期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで  
料金:各 880円