



Avant～コース～

メニュー名：
4月～【シグネチャーコース】悠々～Yu-Yu～
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

初 献 白樺の樹液
折 敷 向附 新緑野菜寒天寄せ飯 穴子笹寿司 汁 軽井沢アメーラ
煮物椀 小諸弁天の清水 野沢菜真薯 桜海老 木の芽
御造り 信州サーモン 香味野菜 米オイル 鰹燻し 本鮪
八 寸 海の恵み
・油目新緑焼
山の恵み
・山菜もなか
蓋 鉢 新野菜 鰹コンソメスープ 新馬鈴薯 新玉葱 新甘藍 スナッパ 八幡屋深煎り七味
強 肴 信州牛ローストビーフ 玉子麦餅 野沢菜リーフ 粒芥子 橙ソース
御食事 筍御飯 信州味噌入り赤出汁 香の物
水菓子 大人のメロンソーダ 佐藤錦 若桃 おうす

【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

メニュー名：
4月～【ライトコース】潺々～Sen・Sen～
期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金：9,900円



■お品書き

唯

・御造り四種盛り しゃり玉 彩り野菜
・口取り
旬菜豆腐 海老 菜種 じゅれ
茶巾寿司二種 蝶々人參酢取り
信州産長芋 蕨とろろ 花弁百合根
煮物椀 佐久市橘倉酒造の粕仕立て 蓬豆腐 蛤 うるい あられ 口柚子
surf～魚料理～・鰻牛蒡 信州産赤ワインの香
・春鰹と芹の包み揚げ 花椒菜 山椒塩
turf～肉料理～プロシエト 信州牛アスパラ巻き 信州米豚蒔味噌カツ 髪文字葱 春キャベツ 新じゃが 新玉葱 独活 こごみ 三味卸し
御食事 信州茸御飯 筍の桑焼き 信州味噌入り赤出汁 香の物

御食事

メニュー名：
【5月6月期間限定】信州牛出汁しゃぶ (3日前までの要予約)
期間：2026年5月1日～2026年6月30日まで
料金：14,300円



■お品書き

前 菜

・旬菜豆腐 海老 菜種 生姜じゅれ
・信州産長芋 蕨とろろ 生ハム 山葵
・信州牛にぎり寿司 花蓮根
お造り 初鰹叩き 本日の白身魚 本鮪 あしらい添え
焼 物 伊佐木山椒焼 塘蒿伽羅煮 ライム

鍋

信州和牛 高苺 水菜 クレソン ミント マト 椎茸 榎木 アスパラ ブッキーニ 笹打ち葱 薄切り餅 葛切 絹豆腐

お食事

信州蕎麦 または うどん

水菓子

杏子氷菓子 旬果実添え

※3日前までの要予約です。
★出汁を2種類からお選びいただけます
鰹出汁 または すき煮出汁
★お食事は蕎麦かうどんからお選びいただけます

【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

■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。

氷菓子

新緑〜グリーンスイーツ〜
青豆羹 若桃 キウイ
天豆
抹茶マカロン メロン
氷菓子 チャービル

【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。

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。



彩〜ブッフェ〜

メニュー名:

【4月1日から】ディナーブッフェ

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 7,260円
シニア(70歳以上) 6,655円
中人(7歳～12歳) 4,840円
小人(4歳～6歳) 2,750円

メニュー名:

【4月1日から】逸品付き夕食ブッフェ～お肉～

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:

【4月1日から】逸品付き夕食ブッフェ～魚介～

期間:2026年4月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:**【4月1日から】朝食
和洋ブッフェ**

期間:2026年4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歳～12歳) 1,980円
小人(4歳～6歳) 1,320円



Yurari yu·ra·ri プレミアム朝食

メニュー名：
【3月15日～】yu·ra·riプレミアム朝食
和定食
期間：2026年3月15日～2026年11月30日
まで
料金：4,400円



■お品書き

【冷製野菜】 軽井沢アメーラトマト 生
野菜添え
胡麻ドレッシング

【おばんざい】・辛子明太子
・いくら醤油漬 柚子
・帆立南蛮漬 茄子 青
唐 土佐酢
・信州なめ茸 県産とろろ

【焼 物】 信州サーモン西京焼
出汁巻玉子
蓮根酢 大根卸し

【御造り】 真鯛 鮪
あしらい添え

【蒸し物】 自家製 白豆富
鰻白焼 胡麻餡 山葵

【小鍋】 信州福味鶏 小鍋仕立

【食事】 「白御飯」又は「鯛蕎麦の
実粥」
香の物

【水菓子】 果物盛合せ ワインジュ
レ
ほうじ茶
コーヒーor紅茶
オレンジジュースorりんご
ジュースor
牛乳ortマトジュースor
スパークリングワイン

前日19時までの予約制

【アレルギー情報】
■特定原材料8品目

メニュー名：
【3月15日～】yu·ra·riプレミアム朝食
洋定食
期間：2026年3月15日～2026年11月30日
まで
料金：13歳以上 4,400円
12歳まで※お子様メニュー 3,300
円



■お品書き

【メイン】 トリュフ入りチーズオム
レツ

【サイドメニュー】軽井沢ソーセージ
厚切りベーコン
ポテト
本日のスープ
ミックスサラダ
クロワッサン デニッシュ
トースト
プチカンパーニュ
フルーツ ヨーグルト

コーヒーor紅茶
リンゴジュースorオレ
ンジジュースor
トマトジュースor牛乳
orスパークリングワイ
ン

前日19時までの予約制

【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。

【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。



テイクアウトメニュー

メニュー名:

お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:1セット 4,840円

メニュー名:

お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:1セット 3,190円