



maison de forêt

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。 ・長野県産鹿バロティーヌ フォアグラ ・あさりコンソメ ラヴィオリ
Poisson	下記よりお選び下さい。 ・舌平目柑橘パン粉焼き ホタテ 筍 ・蝦夷鮑 やまこきのご園の茸
Viande	下記よりお選び下さい。 ・国産牛フィレ肉 ・いいづな鴨 炭火の香り 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 (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 (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

にて変更いただけます) ¥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。

※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がございます。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。

※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がございます。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。

日本料理 新樹

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
ご摺り流し
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

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) 蒸し ¥2,640

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 スナップエン
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:
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

※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。

焼八寸 のどぐろ酒塩焼き
春かぶら落味噌田
楽
旬菜盛り
・小柱と黄蕓の浸し
・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
蛸汁 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。

日本料理 新樹

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

※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

※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: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

※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:【4月17日から】夕食buffet

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18日から】朝食buffet

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buffet

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buffet

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