8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

Avant～コース～

メニュー名：
【7月8月期間限定】りんご和牛信州牛ステーキディナー【前日までの要予約】
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：13,200円

■お品書き

プルミエ	長野県郷土料理やたらと 本マグロのタルタル 山葵のヴィネグレット
ドゥージェム	長野県産鮎のコンフィ 蓼のジェノベーゼ
スープ	焼きとうもろこしの冷製クリームスープとコンソメジュレ
メイン	りんご和牛信州牛ロース肉ソテー　又は　グリエ お好みのソースで‥
デザート	本日のデザート
パン	ミックスソルト入りオリーブオイル添え
	コーヒー・紅茶・ハーブティー

※前日までの要予約です。

※アレルギー表記のくるみ・桃・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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：
和洋折衷コース『耀～かがやき～』【前日までの要予約】
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：※9月30日まで　11,000円
※10月1日以降　12,100円

■お品書き

前菜	蓴菜　オクラ　梅肉　美味出汁 鱧　胡瓜　茗荷　生姜　土佐酢 玉蜀黍　鶏笹身　豆打和え 金時草浸し　蛤　糸賀喜 小芋　椎茸　海老山椒味噌
お椀	清汁仕立 鮎炙り　素麺　ズッキーニ 椎茸　柚子
お造り	鱧炙り　鱸洗い　虹鱒　本鮪 あしらい添え
魚料理	太刀魚　雲丹と丸茄子の蒲焼き仕立て
肉料理	国産牛フィレ肉のポアレ　季節の温野菜添え お好みのソースで
デザート	本日のデザート
パン	ミックスソルト入りオリーブオイル添え

※前日までの要予約

※お肉料理のソースはお好みでお選びいただけます。

※アレルギー表記のくるみ・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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】

メニュー名：**蒼の杜-AO-**
－　目と舌で旬を愉しむミニ会席
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：※9月30日まで　7,920円
※10月1日以降　8,800円

■お品書き

前　菜	白ほたる豆腐　茶豆　雲丹醤油　山葵 無花果　胡麻くりーむ 佐久古代胡瓜　がり乾酪射込み 穴子寿司　新生姜 山桃葡萄酒煮 黒皮南瓜檸檬煮
お　椀	清汁仕立 フルーツ蕃茄真薯　クレソン　蓮芋　柚子
お造り	鮎洗い　鱧炙り　本鮪 あしらい添え
焼　物	鱸若狭焼　蓼の香り 農園野菜添え　沢蟹　野沢菜そーす
焚合せ	丸茄子　冬瓜　小芋　海老そぼろ味噌　銀餡　柚子
お食事	もろこし村の　玉蜀黍御飯 信州味噌入り赤出汁　香の物
水菓子	夏果実の盛合わせ ポップコーンアングレーズ ミント　ワインぜりー

【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

【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。

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

Avant～コース～

メニュー名：**瑞の杜-MIZUK-**
- 和色の彩りを五感で味わう
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：※9月30日まで 10,450円
※10月1日以降 11,000円

■お品書き

先 付	蝦夷鮑柔煮 肝そーす 蕾菜 土佐酢じゅれ
前 菜	白ほたる豆腐 茶豆 雲丹醤油 山葵 無花果 胡麻くりーむ 佐久古代胡瓜 がり乾酪射込み 穴子寿司 新生姜 山桃葡萄酒煮 黒皮南瓜檸檬煮
お 椀	清汁仕立て フルーツ蕃茄真薯 クレソン 蓮芋 柚子
お造り	鮎洗い 鱧炙り 本鮪 鱸香菜和え あしらい添え
焼 物	鰻炙り 八幡屋磯五郎山椒米油 農園野菜添え 沢蟹 野沢菜そーす
煮 物	丸茄子 冬瓜 小芋 海老そぼろ味噌 銀餡 柚子
進 肴	国産牛フィレ石焼 青梗菜
お食事	もろこし村の 玉蜀黍御飯 信州味噌入り赤出汁 香の物
水菓子	夏果実の盛合わせ ポップコーンアングレーズミント ワインぜりー

【アレルゲン情報】
■特定原材料8品目

メニュー名：**ハーモニー～奏～**
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：※9月30日まで 7,920円
※10月1日以降 8,800円

■お品書き

プルミエ	長野県郷土料理やたらと本マグロのタルタル 山葵のヴィネグレット
ドゥージェム	長野県産鮎のコンフィ 蓼のジェノベーゼ
スープ	焼きとうもろこしの冷製クリームスープとコンソメジュレ
メイン	軽く炙った鱧のポシェ 枝豆のピュレとブールブランソース 又は 国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜添え お好みのソースで
デザート	本日のデザート
パン	ミックスソルト入りオリーブオイル添え
	コーヒー・紅茶・ハーブティー

※メインは、お魚料理かお肉料理どちらかお選び頂けます。
※お肉料理の場合ソースは入店時にお好みでお選びいただけます。
※＋2,530円でメインのお魚とお肉を両方お楽しみいただけます。
※アレルギー表記のくるみ・桃・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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】

メニュー名：
ハーモニー～奏～ Wメイン
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金：※9月30日まで 10,450円
※10月1日以降 11,000円

■お品書き

プルミエ	長野県郷土料理やたらと本マグロのタルタル 山葵のヴィネグレット
ドゥージェム	長野県産鮎のコンフィ 蓼のジェノベーゼ
スープ	焼きとうもろこしの冷製クリームスープとコンソメジュレ
ポワソン	軽く炙った鱧のポシェ 枝豆のピュレとブールブランソース
ヴィアンド	国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜添え お好みのソースで
デザート	本日のデザート
パン	ミックスソルト入りオリーブオイル添え
	コーヒー・紅茶・ハーブティー

お肉料理の場合ソースは入店時にお好みでお選びいただけます。
※アレルギー表記のくるみ・桃・バナナ・オレンジ・アーモンドに関しては製造ラインの共有のみで直接の使用はございません。

【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 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。

【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。

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

Avant～コース～

メニュー名:『よくばりプレート』
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:※9月30日まで　3,300円
※10月1日以降　3,850円

■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら　握り寿司3貫　茶碗蒸し
ポテト　唐揚げ

季節のデザート

【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:『ハンバーググリル』
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:※9月30日まで　2,750円
※10月1日以降　2,970円

■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜　ポテト　エビフライ　唐揚げ

季節のデザート

【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:『カレープレート』
期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:※9月30日まで　990円
※10月1日以降　1,100円

■お品書き

カレー　グリル野菜　ポテト

季節のデザート

【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、【】でくく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ましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

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～洋食～
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで　6,655円
　　※10月1日から　7,260円

■お品書き

前菜	勘八のオリーブオイルマリネ 人参のピューレ
パスタ	ソルガムパスタ トマトソース 玉葱のブッタネスカペースト
魚料理	甘鯛の炙り ヴィーガンクリームスープ
肉料理	ラムチャップ パプリカ　ブロッコリー カリフラワー　じゃがいも アスパラ　人参ピューレ
パン	お米で作ったまあるいパン オリーブオイル
デザート	フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで　6,655円
　　※10月1日から　7,260円

■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
焼物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰈吉野餡掛け 彩小角パプリカ じゃがいも
食事	炊き込み御飯
デザート	フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：※9月30日まで　2,420円
　　※10月1日から　2,640円

■お品書き

スープ	コーンポタージュ
メインプレート	とろけるホワイトグラタン 白身フライ まんまるじゃがいもとひじきコロッケ トマトスーゴ メランジェサラダ 人参ドレッシング
お食事	野菜とひよこ豆のカレーライス
ジュース	ぶどう100%ジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

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
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,695円

■お品書き

前菜	煮浸し茄子 金平牛蒡 ひじき煮 オクラ浸し 小松菜浸し まぐろ煮
スープ	とうもろこしのすり流しスープ仕立て
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱ドレッシング
焼物	鯛塩焼き 人参のピューレ添え
食事	白米
デザート	フルーツ盛合せ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：1,320円

■お品書き

スープ	かぼちゃのポタージュスープ
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシング
パン	ヴィーガンホットケーキ メープル　マーガリン
ジュース	ぶどう100％ジュース
デザート	フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

彩～ブッフェ～

メニュー名：**ディナーブッフェ**
期間：2023年6月1日～2025年3月31日まで
料金：大人（13歳～69歳） 6,600円
シニア(70歳以上) 6,050円
中人（7歳～12歳） 3,300円
小人（4歳～6歳） 2,530円

メニュー名：**朝食 和洋ブッフェ**
期間：2022年1月4日～2025年3月31日まで
料金：大人(13歳以上) 2,695円
中人(7歳～12歳) 1,705円
小人(4歳～6歳) 1,100円

メニュー名：
逸品付き夕食ブッフェ～お肉～
期間：2023年1月4日～2024年12月27日まで
料金：大人（13歳～69歳） 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

メニュー名：
逸品付き夕食ブッフェ～魚介～
期間：2023年1月4日～2024年12月27日まで
料金：大人（13歳～69歳） 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス
〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

yu・ra・ri プレミアム朝食

メニュー名:yu・ra・ri
和定食（前日までの予約制）
期間:2024年3月17日～2024年11月30日まで
料金:13歳以上(9月30日まで) 3,300円
13歳以上(10月1日から) 4,400円

■お品書き

【小 鉢】 おばんざい四種盛合せ

【御造り】 本日の御造りと明太子盛合せ

【冷 製】 生ハム 彩り野菜盛合せ
温玉

【焼 物】 焼魚二種
信州玉子出汁巻 野沢菜ちりめん入り

【小 鍋】 白ほたる豆腐 鶏つみれ
温野菜

【お食事】 白ご飯 又は 鯛出汁海鮮粥
香の物

【水菓子】 果物盛合せ ワインジュレ
飲むヨーグルト

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orトマトジュースor
スパークリングワイン

4/30までは、日曜日と月曜日のみの営業です。

【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:yu・ra・ri
洋定食（前日までの予約制）
期間:2024年5月1日～2024年11月30日まで
料金:13歳以上(9月30日まで) 3,300円
12歳まで※お子様メニュー(9月30日まで) 2,200円
13歳以上(10月1日から) 4,400円

■お品書き

【メイン】 スクランブルエッグ

【サイドメニュー】軽井沢ソーセージ
厚切りベーコン
ジャーマンポテト
本日のスープ・ミックスサラダ
クロワッサン アップルデニッシュ
グラハムファイン 厚切りトースト
フルーツ・飲むヨーグルト

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

【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、【】でくく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ましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

アニバーサリー

メニュー名:**フルーツ盛り合わせ**
期間:2021年3月12日～2025年3月31日まで

メニュー名:**アニバーサリーケーキ**
期間:2021年4月1日～2025年3月31日まで

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

8月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

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…『夕食ブッフェテイクアウト』
期間：2022年7月14日～2025年3月31日まで
料金：1セット　4,320円

メニュー名：
お部屋でゆったりとご朝食を…『朝食ブッフェテイクアウト』
期間：2022年3月4日～2025年3月31日まで
料金：1セット　2,646円

メニュー名：
ロースカツカレー[サラダ付き]
期間：2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金：※9月30日まで　2,700円
※10月1日以降　3,025円

メニュー名：**粗挽きボロネーゼペンネ**
期間：2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金：※9月30日まで　1,944円
※10月1日以降　2,200円

メニュー名：**鰻蒲焼2段重【味噌汁付】**
期間：2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金：※9月30日まで　5,400円
※10月1日以降　6,050円

メニュー名：**天婦羅2段重[味噌汁付き]**
期間：2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金：※9月30日まで　4,500円
※10月1日以降　4,950円

メニュー名：
信州天蕎麦2段重[味噌汁付き]
期間：2023年8月1日～2024年9月30日まで
料金：※9月30日まで　4,320円
※10月1日以降　4,950円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。