

メニュー名:6周年記念 特別メニュー  
Remercier ルメルシエール【7.8月】  
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで  
料金:19,800円



## ■お品書き

Amuse-bouche 鱧のベニエ 夏野菜  
Hors-d'oeuvre 鱧の炙り アスパラガス  
と海藻ソース  
Deuxième 仔羊のロースト 山椒の  
香り  
Soupe 毛蟹とトマトのスープ  
Poisson ラングストのポワレ ス  
ライス焼き  
Viande 和牛フィレのグリエ  
パン コンディメント  
Dessert デザート・ワゴン  
コーヒー又は紅茶又は  
ハーブティー

※仕入の都合上内容が変更する場合がございます。

前日までの予約制となります。

## 【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:Orme オルム【9月まで】  
期間:2024年7月1日～2024年8月31日ま  
で  
料金:2024年9月30日まで 12,100円



## ■お品書き

Amuse-bouche シェフからの贈り物  
Hors-d'oeuvre マグロの燻製と根菜の  
マリネ  
Deuxième ラングスティーンのレタ  
ス包み 長野シードルソー  
ス  
Poisson 下記よりお選び下さい。  
・真鯛のポワレ 浅蜷の  
ソース  
・鱸のポワレ 漁師風スー  
プ仕立て  
Viande 下記よりお選び下さい。  
・仔牛肉のコルドン・ブ  
ルー  
・国産牛ロースステーキ  
・国産牛フィレステーキ  
パン コンディメント  
Dessert デザート・ワゴン  
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。

## 【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:Magnolia  
マニョリア【9月まで】  
期間:2024年7月1日～2024年8月31日ま  
で  
料金:2024年9月30日まで 9,350円



## ■お品書き

Amuse-bouche シェフからの贈り物  
Hors-d'oeuvre 旨味でポシェした信濃  
雪鱒のグラッセ 季節の  
野菜  
Deuxième 軽井沢柳沢農園のアメー  
ラトマト ブッラータ バ  
ジル  
Poisson 勘八のムニエル ヘー  
ゼルナッツとアンチョビ  
Viande 銘柄豚 低温でロティ  
香草と薫の香り ソース・  
ムータルド  
パン コンディメント  
Dessert マンゴープリン ジャスミ  
ンの香り  
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。

## 【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: **Enfants アンファン【9月まで】**

期間: 2023年1月1日～2024年9月30日ま

で

料金: 2024年9月30日まで 3,300円



■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コーンスープ

メインプレートハンバーグステーキ

マッシュルームソース

海老フライ タルタルソー

ス添え

本日のグラタン 又は ス

パゲッティー

ポテトフライ

サラダ添え

パン または ライス

デザート盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。

【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:季 みのり

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:16,500円



■お品書き

- 旬肴  
・蒸鮑と水茄子の陸蓮根とろろ掛け 戻し梅  
・鰯と蓮芋の穂紫蘇和え  
・枝豆小角豆腐 信州サーモン  
・太刀魚ともろへいやの浸し 糸賀喜
- 御椀替り  
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ柚子
- 造里  
旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物  
夏野菜と烏賊の炊き合せ かぼちゃ ブッキーニ 銀餡
- 焼肴  
鮎炙り 骨煎餅 蓼酢  
・金目鯛棒寿司 ・手長海老 唐揚げ ・鬼灯山桃  
・牛巻き三度豆 ・茶豆燻製  
・長芋赤紫蘇漬け
- 強肴  
信州牛と賀茂茄子の陶板焼き  
里芋 甘長唐辛子 おろし牛だれ
- 食事  
信州産太陽と大地の謙太郎米  
土鍋御飯 うなぎ  
土用蜆汁 信州合せ味噌仕立 香の物
- 水菓子  
小豆と蕎麦ガレット 小玉西瓜 ミント  
旬の果実

メニュー名:紡 つむぎ【~9月】

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:12,100円



■お品書き

- 旬肴  
・蒸鮑と水茄子の陸蓮根とろろ掛け 戻し梅  
・鰯と蓮芋の穂紫蘇和え  
・枝豆小角豆腐 信州サーモン  
・太刀魚ともろへいやの浸し 糸賀喜
- 御椀  
吉野仕立  
唐黍擂り流し とまと葛茶巾 大ぶなしめじ 牛蒡煎餅
- 御椀グレードアップ  
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ 柚子 ¥1,980
- 造里  
旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物  
夏野菜と烏賊の炊き合せ かぼちゃ ブッキーニ 銀餡

メニュー名:奏 かなで【~9月】

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:9,350円



■お品書き

- 箸染  
・鰯とつる紫の芥子 和え ピンクペッパー  
・蕃茄豆腐 塩たらこ 美味出汁ジュレ  
・夏かぼちゃとブッキーニの揚げ浸し 雲丹 シャインマスカット  
・心太 海老 酢醤油 青さ海苔
- 御椀グレードアップ  
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ 柚子 ¥1,980
- 御椀  
清汁仕立  
福子真薯 朝顔葉人参 唐黍麴 へぎ 柚子
- 造里  
旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物  
太刀魚ちり蒸し 甘長唐辛子 七味おろし 割ぽん酢餡
- 焼肴  
伊佐木薬味おろし 焼き  
・茄子田舎煮 ・いちじく黒蜜煮 ・茗荷果実酢漬け
- 食事  
玉蜀黍御飯 土用蜆汁 信州合せ味噌仕立 香の物

※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】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。

焼八寸

賀茂茄子炭火焼き  
菱蟹黄味餡掛け  
夏かます幽庵焼き  
旬菜盛り  
・軽井沢レタスと焼  
鮎の浸し うるか  
・金目鯛棒寿司  
・手長海老唐揚げ  
牛巻き三度豆  
・鰯南蛮漬け ・鬼  
灯山桃 ・茶豆燻製  
・長芋赤紫蘇漬け

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  
土用蛸汁 信州合  
せ味噌仕立 香の  
物

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,300  
レードアップ(二人 ・うなぎ ¥4,400  
前より)

水菓子

小豆と蕎麦ガレット  
小玉西瓜 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。

羽釜炊込み御飯グ・のどぐろ ¥3,300  
レードアップ(二人 ・うなぎ ¥4,400  
前より)

水菓子

焙じ茶寄せと白小  
豆ぜんざい パンプ  
キンシード  
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。

メニュー名：  
お子様小箱弁当\*小学生以下向け【夕食】【～9月】

期間：2024年5月1日～2024年9月30日まで  
料金：3,300円



■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 椎茸

サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ

煮物 ・肉団子 うずらの卵 フライドポテト 人参 ブロッコリー

弁当箱 ・五目ちらし寿司 いくら  
・天然鮪 あしらひ ・玉子焼き  
・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・大海老天婦羅 青味 天つゆ ・鶏竜田揚げ

焼き物 ・信州サーモン照り焼き

汁物 ・信州合せ味噌仕立て

デザート ・バニラアイス

※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。

※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。

メニュー名：  
キッズ用うどんセット\*6歳以下向け【夕食】【～9月】

期間：2024年5月1日～2024年9月30日まで  
料金：2,475円



■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓

サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き

食事 ・讃岐うどん

デザート ・バニラアイス

※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：  
キッズ用おそばセット\*6歳以下向け【夕食】【～9月】

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで  
料金：2,475円



■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 銀鮓

サラダ ・サニーレタス ミニトマト コーン ポテトサラダ

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・鶏竜田揚げ フライドポテト ブロッコリー 玉子焼き

食事 ・信州そば

デザート ・バニラアイス

※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: **焼き魚膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで  
料金: 2,695円

メニュー名: **佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで  
料金: 2,695円

メニュー名:

**福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2024年10月31日まで  
料金: 2,695円

メニュー名: **お子様膳【朝食】**

期間: 2024年5月1日～2025年3月31日まで  
料金: 1,705円



メニュー名: **asamaブッフェ**

期間: 2024年1月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳以上 6,600円  
7～12歳 3,300円  
4～6歳 2,475円

メニュー名: **飲み放題**

期間: 2024年7月1日～2025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: **朝食ブッフェ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳～ 2,695円  
7～12歳 1,705円  
4～6歳 1,100円

## 低アレルギーメニュー

メニュー名：  
低アレルギー対応【夕食】大人洋コース【9月まで】

期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金：2024年9月30日まで 6,655円



## ■お品書き

|                          |                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Hors-d'oeuvre            | 勘八のオリーブオイル<br>マリネ 人参ピューレ                                |
| Pâtes                    | ソルガムパスタ トマトソース<br>玉葱のブタネスカペースト                          |
| Poisson                  | 甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ                                       |
| Viande                   | ラムチョップ<br>パプリカ ブロッコリー<br>カリフラワー<br>ジャガイモ アスパラ<br>人参ピューレ |
| Riz                      | お米で作ったまあるい<br>パン オリーブオイル                                |
| Dessert                  | フルーツの盛り合わせ                                              |
| Café ou Thé<br>ou Tisane | コーヒー又は紅茶又は<br>ハーブティー                                    |

メニュー名：  
低アレルギー対応【夕食】大人和洋コース【9月まで】

期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金：2024年9月30日まで 6,655円



## ■お品書き

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 前菜   | てっさ<br>人参ドレッシング                |
| スープ  | ヴィーガンコンソメスープ<br>鰻の白焼き炙り        |
| 焼き物  | 甘鯛のソテー<br>トマトスーゴ               |
| 魚料理  | 鰯吉野館掛け<br>彩小角パプリカ<br>ジャガイモ     |
| 食事   | 炊き込みご飯                         |
| デザート | フルーツの盛り合わせ<br>コーヒー又は紅茶又はハーブティー |

メニュー名：  
低アレルギー対応【夕食】お子様コース【9月まで】

期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで

料金：2024年9月30日まで 2,420円



## ■お品書き

|         |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|
| Soupe   | コンポタージュ                                                  |
| Plat    | とろけるホワイトグラタン<br>白身フライ<br>まんまるじゃがいもとひじき<br>コロッケ<br>トマトスーゴ |
| Riz     | メランジェサラダ<br>人参ドレッシング                                     |
| Jus     | 野菜とひよこ豆のカレーライス                                           |
| Dessert | フルーツの盛り合わせ                                               |

## 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：2023年4月1日～2024年9月30日ま  
で  
料金：2,695円



## ■お品書き

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

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：2023年4月1日～2024年9月30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<br>プ              |
| サラダ  | メランジェサラダ<br>淡路島の玉葱入りドレッシ<br>ング |
| パン   | ヴィーガンホットケーキ<br>メープル<br>マーガリン   |
| ジュース | ぶどう100%ジュース                    |
| デザート | フルーツの盛り合わせ                     |



## 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】大人洋コース【10月以降】**

期間:2023年10月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年10月1日以降 7,260円



## ■VIALA &amp; ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名: **ビーフカレー【9月まで】**

期間: 2022年4月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 4,356円

メニュー名: **国産牛のステーキ【9月まで】**

期間: 2022年4月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 6,050円

メニュー名:

**国産牛ひつまぶし ※1名様盛り【～9月】**

期間: 2024年4月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 6,050円

メニュー名: **信州ばらちらし  
※1名様盛り【～9月】**

期間: 2023年10月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 6,050円

メニュー名:

**お子様小箱弁当\*小学生以下向け【夕食】【～9月】**

期間: 2022年11月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 3,300円

メニュー名: **Enfants アンファン【9月まで】**

期間: 2023年11月1日～2024年9月30日まで

料金: 2024年9月30日まで ■VIALA &amp; ペット棟限定 3,300円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名: Citron シトロン

期間: 2024年7月23日～2024年10月12日  
まで  
料金: 440円

メニュー名: アフォガード

期間: 2024年7月12日～2024年10月10日  
まで  
料金: 880円

メニュー名: クラフトコーラ

期間: 2024年7月12日～2024年10月10日  
まで  
料金: 660円

メニュー名: 国産牛のオムカレー

期間: 2024年7月12日～2024年10月10日  
まで  
料金: 1,694円

メニュー名: 夏野菜と生ハムのトマトクリームパスタ

期間: 2024年7月12日～2024年10月10日  
まで  
料金: 1,452円

メニュー名: シーフードと茸のジェノベーゼピザ

期間: 2024年7月12日～2024年10月10日  
まで  
料金: 1,331円

メニュー名: ミックスサンドイッチ

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 968円

メニュー名: Asamaバーガークラシック

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 1,694円

メニュー名: DALLOYAU マカロン

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 各種 275円

メニュー名: <当館限定> コーヒープリン

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 484円

メニュー名: お飲み物各種

期間: 2024年7月1日～2025年3月31日まで



## ☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**  
期間: 2024年1月25日～2025年3月31日まで  
料金: 2～3名目安 3,300円