10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：
【9月10月期間限定】芳醇な秋の香り『松茸会席』【3日前までの要予約】
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：24,200円

■お品書き

前　菜	松茸寿司　海苔巻 トリュフ玉子カナッペ ポルチーニ　いくら　菊菜 菊花浸し　糸賀喜
お　椀	土瓶蒸し　松茸　鱧　海老 鶏つみれ　銀杏　三つ葉
お造り	紅葉鯛松茸添え　芽葱　信州サーモン炙り　本鮪　あしらい添え
焼　物	松茸溶岩焼　柚子塩　ちり酢
進　肴	松茸ふらい　天婦羅　胡椒塩
煮　物	※お選びください 松茸と牛肉のすき煮 又は 松茸と牛肉の柳川仕立 彩り野菜　温泉玉子　八幡屋深煎り七味
御食事	松茸御飯　お澄まし　香の物
水菓子	松茸最中　旬果実盛合せ 葡萄酒じゅれ

3日前までにご予約ください。
＊写真はイメージとなります。

【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

メニュー名：
和洋折衷コース『耀～かがやき～』(前日19時までの要予約)
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜	無花果　胡麻くりーむ　松の実　花穂 いくら　アボカド養老和え わさび海苔 白海老唐揚　蒸し栗　焼き茄子浸し
お椀	菊花仕立 海老萩真薯　白舞茸　青梗菜　柚子
お造り	紅葉鯛　信州サーモン 戻り鰹　本鮪 あしらい添え
魚料理	甘鯛の鱗焼き 焦がしオランデーズソース
肉料理	国産牛フィレ肉のソテー　季節の温野菜 お好みのソースで
デザート	カシスとオレンジのムース 洋梨のコンポートと洋梨ソルベ

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

■お品書き

前　菜	柿　胡桃　トリュフ白和え ずわい蟹　菊菜浸し 秋鯖　朱鷺色平茸　水菜 林檎酢
お　椀	清汁仕立　銀杏豆富　野沢菜つみれ　紅葉麩　兎大根 大黒占地　柚子
お造り	紅葉鯛　戻り鰹　本鮪　あしらい添え
焼　物	さわら若狭焼　菊花卸し　お焦げ茄子田楽
焚合せ	鱧香煎揚　芋茎　山葵　蕎麦の実　銀餡
お食事	栗おこわ　信州味噌入り赤出汁　香の物
水菓子	蓮根餅　アングレーズ黄粉 旬果実盛合せ　ワインジュレ

【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。

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

10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9月1日～2024年10月31日まで
料金：11,000円

■お品書き

先　付　かぶら菊花吸い

前　菜　柿　胡桃　トリュフ白和え
ずわい蟹　菊菜浸し
秋鯖　朱鷺色平茸　水菜
林檎酢
近江蒟蒻　大徳寺納豆
鶏南瓜松風

お　椀　清汁仕立　銀杏豆富　野沢菜つみれ　紅葉麩　兎大根
大黒占地　柚子

お造り　紅葉鯛　信州サーモン　本鮪　戻り鰹　燻し野菜　あしらい添え

焼　物　かます杉板焼　酢橘　お焦げ茄子田楽

煮　物　鱧香煎揚　芋茎　山葵　蕎麦の実　銀餡

進　肴　信州牛ローストビーフ　舞茸
長葱　柚子　コンソメ野菜出汁

お食事　栗おこわ　信州味噌入り赤出汁　香の物

水菓子　蓮根餅　アングレーズ黄粉
旬果実盛合せ　ワインジュレ

【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**
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：8,800円

■お品書き

プルミエ　秋茄子と栗のラタトゥイユ
無花果と柿の二重奏

ドゥージェム　帆立貝と椎茸のパイ包み焼き

スープ　秋の収穫　森の茸のスープ
カプチーノ仕立て

メイン　金目鯛と北寄貝のブレゼ
ペルノー風味ソース

又は

国産牛フィレ肉のグリエと緑レンズ豆
季節の温野菜
赤ワインソース

デザート　レアチーズケーキとフラン
ボワーズマンゴーのクレーム

※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】
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：**ハーモニー　Wメイン**
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：11,000円

■お品書き

プルミエ　秋茄子と栗のラタトゥイユ
無花果と柿の二重奏

ドゥージェム　帆立貝と椎茸のパイ包み焼き

スープ　秋の収穫　森の茸のスープ
カプチーノ仕立て

ポワソン　金目鯛と北寄貝のブレゼ
ペルノー風味ソース

ヴィアンド　国産牛フィレ肉のグリエと緑レンズ豆
季節の温野菜
赤ワインソース

デザート　レアチーズケーキとフラン
ボワーズマンゴーのクレーム

【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。

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

10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: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: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: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

10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：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：7,260円

■お品書き

前菜	鯛 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：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

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

10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：**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

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

※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。

10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19時までの予約制）
期間:2024年10月1日～2024年11月30日まで
料金:4,400円

■お品書き

【冷製野菜】 生ハム　彩り野菜盛合せ
橙ドレッシング

【おばんざい】信州なめ茸　とろろ　青海苔
青梗菜　椎茸　するめ烏賊浸し
信州林檎なます　柚子
鶏炙り　長葱　アボカド

【焼　物】 信州サーモン若狭焼
出汁巻玉子
鮪フライ　花豆　蓮根酢
大根卸し

【御造り】 白身　アオリ烏賊　辛子明太子
あしらい

【蒸し物】 白身魚唐揚
自家製豆腐　蕎麦の実餡
生姜

【小鍋】 和風ブイヤベース
魚介と旬野菜

【食事】 「白御飯」又は「鯛だし海鮮粥」
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orトマトジュースor
スパークリングワイン

メニュー名:yu・ra・ri
洋定食（前日19時までの予約制）
期間:2024年10月1日～2024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】 トリュフオムレツ　パルメザンチーズ

【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。

【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

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

10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：
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：
ロースカツカレー［サラダ付き］
期間：2023年8月1日～2024年10月31日まで
料金：2,970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10月31日まで
料金：2,160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10月31日まで
料金：5,940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10月31日まで
料金：4,860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10月31日まで
料金：4,860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。