



年末年始メニュー

メニュー名:プレミアム和洋折衷コース  
「花暦〜はなごよみ〜」  
期間:2024年12月28日〜2025年1月3日まで  
料金:17,600円



■お品書き

御祝い八寸早春菜園 福味鶏そぼろ  
柚子鉢盛り  
菜種 たららの芽 わらび  
細人参 ラレシ  
エディブルフラワー 紫蘇  
パープル  
レッドソレル マイクロリーフ  
白雪とろろ  
ずわい蟹 袱紗焼  
自家製唐墨 芹 乾酪  
柚子  
鮑柔煮 肝寄せ 雪輪蓮根  
花穂 生姜 土佐酢じゅれ

御 椀 清汁仕立  
海老真薯 新筍 芽かぶら  
梅紅白 松葉柚子

御差味 祝い鯛 信州サーモン 本鮪  
寒鰯握り寿司  
彩り野菜添え

魚料理 伊勢海老のテルミドール  
サフランライスを添えて

肉料理 りんご和牛信州牛フィレ肉  
のソテー 季節の温野菜  
お好みのソースで

デザート ガトーショコラ グランマニエ  
エ香るマスカルポーネクリーム  
バニラアイス添え

パン 浅野屋のパン  
ミックスソルト入りオリーブ  
オイル

メニュー名:  
特選フレンチ「エトワール〜Étoile〜」  
期間:2024年12月28日〜2025年1月3日まで  
料金:17,600円



■お品書き

アミューズ 金時人参とカリフラワールの  
紅白仕立て 汲み上げ湯  
葉

オードブル フォアグラのテリーヌと鴨胸  
肉のソテー 軽い燻製  
オレンジの香り

ドゥージェーム 海の幸のソテー 雲丹を乗  
せて 黒ニンニクソース

スープ 甲殻類の風味豊かなビス  
ク  
蕪のトロトロ煮 ズワイガ  
ニ

ポワソン 真鱈と帆立の生ハム包み  
ポワレ  
下仁田ネギ セージの香  
り

グラニテ 生姜のお口直しの氷菓

ヴィアンド りんご信州牛フィレ肉のグ  
リエ  
マルサラソース

デザート レアチーズケーキとイチゴ  
のムースのアンサンブル

パン 浅野屋のパン  
ミックスソルト入りオリ  
ブオイル  
コーヒー、紅茶、ハーブティ

※販売期間は2024年12月28日〜2025年1月3日  
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

メニュー名:  
特選和会席「雅の杜〜MIYABI〜」  
期間:2024年12月28日〜2025年1月3日まで  
料金:17,600円



■お品書き

出初め 黒鮑 菜種 玉豆腐 梅大  
根 生姜 美味出汁じゅれ

御祝い肴 福叩き 芽葱 橙そーす  
金柑いくら 柚子  
巳年手網 信州サーモン蛇  
の目巻  
新筍炙り  
高苜唐西京漬け  
黒豆  
落の薑テリーヌ

御椀 若水仕立  
ずわい蟹真薯 鶴紅白  
亀甲椎茸  
芽かぶら 松葉柚子

御差味 九絵 ぼたん海老 平貝  
本鮪

家喜物 伊勢海老袱紗焼 自家製唐  
墨添え  
酢橘

多喜合 のどぐろ かぶら蒸し 信州  
五平餅  
柚子 本山葵

進肴 国産牛フィレ炙り 和風コン  
ソメ館  
下仁田葱 天王寺かぶら  
実山椒

お食事 祝い鯛御飯 桜海老  
信州味噌合せ 赤出汁  
香の物

水菓子 花びら餅 旬果実添え  
黄身餡きな粉

※販売期間は2024年12月28日〜2025年1月3日

※販売期間は2024年12月28日～2025年1月3日  
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。

【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。

となります。

※12月31日のお食事は、赤出汁が『年越しそば』  
になります。

【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。

## 年末年始メニュー

メニュー名: 年末年始お子様和洋折衷  
期間: 2024年12月28日～2025年1月3日まで  
料金: 4,400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。



年末年始メニュー

メニュー名:  
**年末年始夕食buffetテイクアウト**  
期間:2024年12月21日～2025年1月3日まで  
料金:1セット 5,400円

メニュー名:**年末年始特別夕食buffet**  
期間:2024年12月21日～2025年1月3日まで  
料金:大人(13歳～69歳) 7,700円  
シニア(70歳以上) 7,150円  
中人(7歳～12歳) 3,520円  
小人(4歳～6歳) 2,860円

メニュー名:**大晦日  
年越しそば(テイクアウト限定)**  
期間:2024年12月31日～2024年12月31日まで  
料金:1,080円



Avant～コース～

メニュー名:  
No.61～シェフによるクリスマス特別ディナーコース～(前日19時までの要予約)  
期間:2024年12月1日～2024年12月25日まで  
料金:14,300円



- お品書き
- アミューズ りんご和牛信州牛サーロインのコールドミート  
パルメザンチーズ 野沢菜入り塩を添えて
  - オードブル 真鯛と帆立のタルタル仕立て 菜園風
  - ドゥージェーム 真鱈の白子のムニエル  
焦がしバターソース
  - スープ ずわい蟹入りコンソメフラン  
天使の海老
  - 魚料理 オマール海老のポワレ  
オマール海老のソース
  - グラニテ お口直しの氷菓
  - 肉料理 国産牛フィレ肉のソテー  
ロッシェニの好み  
トリュフ香ペリグーソース
  - デザート 小さなマカロンがのったフランボワーズのムース  
ピスタチオのアイス
  - パン マジックソルト入りオリーブ  
オイル

前日までにご予約ください

【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

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11月1日～2024年12月27日まで  
料金:12,100円



- お品書き
- 前菜 ずわい蟹茶碗蒸し 柚子  
パルチーニ 銀杏 零余子 三つ葉  
北寄貝炙り 鯛身浸し 菊花 菊菜 鰹出汁じゅれ  
海老 京禅麩 乾酪 トリュフ東寺和え 山葵
  - お椀 薄葛仕立  
かます炙り 胡麻豆腐 青梗菜 エリンギ 柚子
  - お造り シナノユキマス 甘エビ 本鱈  
鱈叩き 煽り烏賊  
あしらい添え
  - 魚料理 イトヨリ鯛のポワレ 白子のフリット 九条ねぎ  
ベルモット風味スパイスバターソース
  - 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 フレーズムース 赤ワイン風味のフレーズソース  
バニラアイス添え
  - パン マジックソルト入りオリーブ  
オイル

※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

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

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11月1日～2024年12月27日まで  
料金:8,800円



- お品書き
- 前菜 佐久鯉龍田揚 竜眼玉子  
信州りんごなます つぶ貝  
果実蒟蒻  
鱈白子 ちり酢 浅葱  
鮫肝時雨煮 干柿 ラスク
  - お椀 薄葛仕立  
合鴨蓮根真薯 焼きカチン  
淀大根 髪文字葱 柚子
  - お造り シナノユキマス 本鱈  
鰹叩き 香味野菜 橙そーす  
旬野菜添え
  - 焼物 鰯照焼 実山椒の香り  
法蓮草 ブラウンえのきバター風味  
かぶら酢 紫蘇漬け檸檬卸し
  - 焚合せ ずわい蟹と海老芋俵揚 蟹味噌  
天王寺かぶら 水菜 柚子
  - お食事 信州きのご御飯 三つ葉  
信州味噌入り赤出汁 香の物
  - 水菓子 林檎お汁粉 柚子 白玉  
旬果実に黒蜜きな粉ムース

【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

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。

■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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。



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11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金:11,000円



- お品書き
- 先付 ずわい蟹飯蒸し トリュフ百合根餡 柚子
- 前菜 佐久鯉龍田揚 竜眼玉子酢橘  
信州りんごなます つぶ貝 果実蒟蒻  
鱈白子 ちり酢 浅葱  
あん肝時雨煮 干柿 ラスク  
かぶら鮓 山葵海苔
- お椀 薄葛仕立  
合鴨蓮根真薯 焼きカチン  
淀大根 髪文字葱 柚子
- お造り シナノユキマス 甘海老 本鮪  
鱒叩き 香味野菜 橙そーす  
旬野菜添え
- 焼物 太刀魚若狭焼 柚子の香り  
法蓮草 ブラウンえのき  
かぶら酢 紫蘇漬け卸し
- 煮物 ずわい蟹と海老芋俵揚 蟹味噌  
天王子かぶら 水菜 柚子
- 進肴 国産牛ロース小鍋仕立 蕎麦の香り  
下仁田葱 粟麩 山葵
- お食事 信州きのご御飯 三つ葉  
信州味噌入り赤出汁 香の物

メニュー名:ハーモニー  
期間:2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金:8,800円



- お品書き
- プルミエ 真鯛と帆立貝のタルタル仕立て 菜園風
- ドゥージュエム信州サーモンの瞬間揚げミキュイ  
信州味噌風味バーニャカウダソース
- スープ コンソメフラン トランペット入り焼きリゾット
- メイン 手長海老のカダイフ巻きのフリット 天使のエビのソテー フルーツマトのケッカソース  
又は  
国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜 赤ワインソース
- デザート フランボワーズのムース トリプルベリーのアイス
- パン マジックソルト入りオリーブオイル

※メインは、お魚料理かお肉料理どちらかお選び頂きます。  
※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】

メニュー名:ハーモニー Wメイン  
期間:2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金:11,000円



- お品書き
- プルミエ 真鯛と帆立貝のタルタル仕立て 菜園風
- ドゥージュエム信州サーモンの瞬間揚げミキュイ  
信州味噌風味バーニャカウダソース
- スープ コンソメフラン トランペット入り焼きリゾット
- ポワソン 手長海老のカダイフ巻きのフリット 天使のエビのソテー ケッカソース
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜 赤ワインソース
- デザート フランボワーズのムース トリプルベリーのアイス
- パン マジックソルト入りオリーブオイル

【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。

水菓子 林檎お汁粉 柚子 白玉  
旬果実に黒蜜きな粉ムース

【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。

【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。



## 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:『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:『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。

## 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 ジャがいも  
アスパラ 人参ピューレ

パン お米で作ったまあいパン  
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 鰯吉野餡掛け  
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

## 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



彩〜buffet〜

メニュー名:ディナーbuffet

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buffet～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buffet～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buffet

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



## 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



## 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: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buffet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