12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：
Noël～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　ロッシーニの好み　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

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　ポルチーニ　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　胡麻豆富　青梗菜　エリンギ　柚子
お造り	シナノユキマス　甘エビ　本鮪　鰤叩き　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】

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 鮟肝時雨煮　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　本鮪　鰹叩き　香味野菜　橙そーす　旬野菜添え
焼　物	鰤照焼　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	信州きのこ御飯　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

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

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。

【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。

12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 かぶら鮨　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 鰤叩き　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	信州きのこ御飯　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
ドゥージェム	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 フルーツト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】

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
ドゥージェム	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ーソース
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。

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。

【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。

12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

12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

12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

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

12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

※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。