

Avant～コース～

メニュー名:冬の味覚を堪能『ふぐ会席』
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:23,100円



■お品書き

前菜 ふぐの子糠漬け
ふぐ皮煮凝り 割ポン酢 七味卸し
ふぐ手毬寿司 がり

お造り ふぐ薄造り
ふぐ皮 シブレット
七味おろし
オリーブ塩 薄口ポン酢

☆お好みで石焼炙り

揚物 ふぐ唐揚げ ふぐ春巻

鍋 ふぐちり
白菜 水菜 菊菜 榎木 下仁田葱
椎茸 エリンギ 大根 人参
平葛きり 豆腐 薬味

お食事 ふぐ雑炊 焼き餅
香の物 ポン酢餡

水菓子 季節果物盛合せ
ワインジュレ

※3日前までにご予約くださいませ。
※ご予約は2名様より承ります。

【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19時までの要予約)
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:12,100円



■お品書き

前菜 雲丹玉 乾酪 芹 銀餡
柚子
ずわい蟹みぞれ和え
菜種生ハム巻
海老土佐煮

お椀 清汁仕立
新筍 若芽 天王寺かぶら 梅金時
たらの芽 木の芽

お造り 真鯛 寒鰯 本鮪
信州サーモン 彩野菜添え 橙ソース

魚料理 真鯛のコンフィ ローズマリーの香り
青海苔入りヴァンプソース

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 ガトーショコラ グランマニエ
香るマスカルポーネクリーム
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19時までの要予約
※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】

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 【豚肉】 あわび

メニュー名:蒼の杜-AO-
-目と舌で旬を愉しむミニ会席
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

前菜 北寄貝 万能葱 芥子酢味噌
泡檸檬
金柑いくら 柚子
信州サーモン蛇の目巻
新筍炙り
落の薑テリーヌ
タラの芽胡麻和え

お椀 薄葛仕立
蓬胡麻豆腐 海老 薄氷
大根
梅人参 小松菜 柚子

お造り 羽汰 寒鰯 本鮪
彩野菜添え

焼物 寒鰯西京焼 柚子卸し 雪輪蓮根

焚合せ ずわい蟹かぶら蒸し 信州五平餅
山葵 銀餡

お食事 真鯛山椒御飯
信州味噌入り赤出汁 香の物

水菓子 苺杏仁葛餅 アングレーズ
ソース
旬果実添え

【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、【】でくくられたアレルギー物質が

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

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:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:11,000円



■お品書き

- 先付 ずわい蟹 菜の花 豆乳米粉グラタン
柚子
- 前菜 北寄貝 万能葱 芥子酢味噌 泡檸檬
金柑いくら 柚子
信州サーモン蛇の目巻
新筍炙り
落の薑テリーヌ
タラの芽胡麻和え
- お椀 薄葛仕立
蓬胡麻豆腐 海老 薄氷大根
梅人参 小松菜 柚子
- お造り 平貝炙り 寒鰯 羽汰 本鮪
旬野菜添え
- 焼物 寒鰯西京焼 柚子卸し 雪輪蓮根
- 煮物 鰻白焼かぶら蒸し 信州五平餅
山葵 銀鮓
- 進肴 信州牛柳川仕立 旧軽井沢七味
下仁田葱 大堀牛蒡
- お食事 真鯛山椒御飯
信州味噌入り赤出汁 香の物
- 水菓子 苺杏仁葛餅 アングレーズソース
旬果実添え

※コンソメに鶏肉・豚肉のエキスを使用しており

メニュー名:ハーモニー
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

- プルミエ 鴨胸肉のソテー軽い燻製
オレンジの香り サラダ仕立て
- ドゥージュム海の幸のソテー 雲丹を乗せて 黒ニンニクソース
- スープ 下仁田ネギと新玉葱のポタージュ
- メイン 真鱈と帆立の生ハム包み
ポワレ セージの香り
- 又は
国産牛フィレ肉のグリエ
季節の温野菜
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 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

メニュー名:ハーモニー Wメイン
期間:2025年1月4日～2025年2月28日まで
料金:11,000円



■お品書き

- プルミエ 鴨胸肉のソテー軽い燻製
オレンジの香り サラダ仕立て
- ドゥージュム海の幸のソテー 雲丹を乗せて 黒ニンニクソース
- スープ 下仁田ネギと新玉葱のポタージュ
- ポワソン 真鱈と帆立の生ハム包み
ポワレ セージの香り
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ
季節の温野菜
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 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。

ます。

含まれております。

【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 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 鰯吉野館掛け
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: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: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

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



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buffe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buffe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



おすすめドリンク

メニュー名:エドシック・モノポール
キューベ アンペラトリス
期間:2024年9月1日～2025年3月31日まで
料金:グラス90ml 2,420円
ボトル750ml 18,920円

メニュー名:「彩-SAI-」限定飲み放題
期間:2024年12月1日～2025年12月31日まで
料金:2,200円