



Avant～コース～

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3月1日～2025年4月30日まで
料金:12,100円



- お品書き
- 前菜 新筍 アオリ烏賊 赤蒟蒻 木の芽和え 温熟サーモン寿司 柚子新緑厚焼 一寸豆桜煮 たららの芽フライ
 - お椀 土瓶仕立 蛤 海老 独活 椎茸 若の芽 木の芽
 - お造り 真鯛 平貝炙り 本鮪 ホタル烏賊雲丹和え 彩り野菜添え
 - 魚料理 鱈のポワレ シャンパンソース 春の付け合わせ
 - 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 マンダリンのムース 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 【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:蒼の杜-AO-
- 目と舌で旬を愉しむミニ会席
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円



- お品書き
- 前菜 鯛櫻葉寿司 蓮根酢 蛤酒蒸し 花山葵 春霞ジュレ 蛍烏賊 田芹 芥子黄身酢 苔玉鶏つみれ 芽甘藍 蒟の薑カステラ 小蕃茄乾酪射込み 生ハム
 - お椀 清汁仕立 油目葛打ち 蓬胡麻豆腐 ごごみ 桜麩
 - お造り 羽汰 幸海老 本鮪 彩り野菜添え
 - 焼物 金目鯛山吹焼 稚鮎唐揚 新緑白酒そーす 桜花人参 独活梅酢漬
 - 焚合せ 桜海老と筍ひろうす 若芽 たららの芽 木の芽 芥子 吉野餡
 - お食事 青ばつ御飯 信州味噌合せ赤出汁 香の物

水菓子 桜氷菓子 旬果実最中
【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:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:11,000円



- お品書き
- 先付 春野菜巻き
 - 前菜 鯛櫻葉寿司 蓮根酢 蛤酒蒸し 花山葵 春霞ジュレ 蛍烏賊 田芹 芥子黄身酢 苔玉鶏つみれ 芽甘藍 蒟の薑カステラ 小蕃茄乾酪射込み 生ハム
 - お椀 清汁仕立 油目葛打ち 蓬胡麻豆腐 ごごみ 桜麩
 - お造り 羽汰 幸海老 赤貝 本鮪 彩り野菜添え
 - 焼物 金目鯛山吹焼 稚鮎唐揚 新緑白酒そーす 桜花人参 独活梅酢漬
 - 煮物 桜海老と筍ひろうす 若芽 たららの芽 木の芽 芥子 吉野餡
 - 進肴 信州牛ローストビーフ 粒芥子 旬野菜 橙ドレッシング

お食事 青ばつ御飯 信州味噌合せ赤出汁 香の物
水菓子 桜氷菓子 旬果実最中
※コンソメに鶏肉・豚肉のエキスを使用しております。
【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

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。

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:ハーモニー

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:8,800円

■お品書き

- プルミエ アボカドムースコンソメジュレ 蛍烏賊のソテー 蛤の香草バター焼き
- ドゥーゼムソフトシェルクラブと生ハム 胡瓜のクリームソースと春のサラダ
- スープ セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風
- メイン 真鯛とズワイガニのパートフィロー包み クレソンソース
- 又は
- 国産牛フィレ肉のグリエ 木の芽焼き山椒風味 季節の温野菜
- デザート イチゴのパンナコッタ イチゴのクリームチーズ イチゴのアイス
- 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:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:11,000円

■お品書き

- プルミエ アボカドムースとコンソメジュレ 蛍烏賊のソテー 蛤の香草バター焼き
- ドゥーゼムソフトシェルクラブと生ハム 胡瓜のクリームソースと春のサラダ
- スープ セロリのポタージュ ゴルゴンゾーラ風味
- ポワソン 真鯛とズワイガニのパートフィロー包み クレソンソース
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ 木の芽焼き山椒風味 季節の温野菜 マルサラソース
- デザート イチゴのパンナコッタ イチゴのクリームチーズ イチゴのアイス
- 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

【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。

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。



彩〜buffet〜

メニュー名:ディナーbuffet

期間:2023年6月1日～2026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～2026年3月31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～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 10,450円
シニア(70歳以上) 9,900円



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～2026年3月31日まで

料金:1セット 4,320円



おすすめドリンク

メニュー名:

【4月1日～】「彩-SAI-」限定飲み放題

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:アルコール&ソフトドリンク飲み放題
2,860円

ソフトドリンク飲み放題 1,540円