



Avant～コース～

メニュー名:  
【5月6月期間限定】信州牛出汁しゃぶ  
(前日19時までの要予約)  
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金:14,300円



- お品書き
- 前菜 玉蜀黍豆腐  
海老 クレソン ラレシ  
蓴菜 オクラトロロ 梅肉  
美味酢  
信州牛笹寿司 新生姜
- お造り 初鰹叩き 真鯛 本鮪  
あしらい添え
- 焼物 大王イワナ炙り  
山蔴伽羅煮 山椒卸し
- 鍋 信州牛  
高苣 水菜 クレソン ミント  
マト  
椎茸 榎木 アスパラ ブック  
キーニ  
薄切り餅 葛切 絹豆腐  
笹打ち葱 深煎り七味
- お食事 信州蕎麦  
細うどん  
五郎兵衛米粉麺 熊笹の香り
- 水菓子 杏子きなこ氷菓子  
旬果実添え

※前日19時までの予約です。  
★今回は出汁を2種類からお選びいただけます！  
鰹出汁 または すき煮出汁

【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

メニュー名:  
【5月1日～】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5月1日～2025年6月30日まで  
料金:13,200円



- お品書き
- 前菜 玉蜀黍豆腐  
海老 クレソン ラレシ  
蓴菜 オクラトロロ 梅肉  
美味酢  
真鯛笹寿司 新生姜  
山桃葡萄酒煮  
一寸豆乾酪味噌漬  
若唐土磯辺揚
- お椀 清汁仕立  
海老冬瓜真薯 翡翠茄子  
蓮芋 柚子
- お造り 初鰹叩き 鱸洗い 信州サー  
モン 本鮪
- 魚料理 真鯛と帆立のムースキャベ  
ツ包み  
フマイユ風味のバターソー  
ス
- 肉料理 国産牛フィレ肉の塩麴漬け  
グリエ 季節の温野菜  
お好みのソースで
- デザート 玄米茶のムース 抹茶アイ  
スを添えて
- 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

メニュー名:【5月1日～】鮨箱膳  
期間:2025年5月1日～2025年6月30日ま  
で  
料金:8,800円



- お品書き
- 小鉢 本日のおばんざい三種盛り
- 冷製皿 信州牛ローストビーフ  
生野菜添え 橙ドレッシン  
グ
- 焚合せ 本日の煮魚と彩り野菜の焚  
合せ
- 蒸し物 黄金野菜茶碗蒸し 柚子  
銀鮓
- 握り鮓 握り鮓  
けんちん汁 香の物
- 水菓子 杏子きなこ氷菓子  
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 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。

【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:瑞の杜-MIZUK-  
- 和色の彩りを五感で味わう  
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金:11,000円



■お品書き

- 先 附 新緑野菜ゼリー寄せ 抹茶胡麻クリーム 金蓮葉 花穂
- 前 菜 筍 赤蒟蒻 山独活 木の芽和え 蛸烏賊炙り 軽井沢アメーラ蕃茄 帆立 乾酪 マイクロ紫蘇 土佐酢じゅれ 海老 花山葵 汲み湯葉 一寸豆 ラレシ
- お 椀 清汁仕立 鱧葛打ち うすい豆寄せ 蓴菜 県産クレソン 干し梅 柚子
- お造り 初鰹叩き 鱸洗い 信州サーモン 本鮪 彩り野菜添え
- 焼 物 匠天龍鮎炙り 玉蜀黍苔玉 ライム
- 煮 物 冬瓜スープ煮 翡翠茄子 スナップエンドウ 生麩 実山椒 共地館
- 進 肴 信州牛ローストビーフ 粒芥子 紫蘇胡瓜 蕃茄ミント
- お食事 新生姜御飯 信州味噌合せ赤出汁 香の物
- 水菓子 大人のメロンソーダ 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

メニュー名:  
【5月1日～】メモワール～思い出に残る～  
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金:8,800円



■お品書き

- アミューズ 冷たいコンソメロワイヤル 甘エビのタルタル
- オードブル 信州サーモンの北信濃養蜂場で採れたはちみつマリネ サラダ仕立て
- スープ 濃厚トマトのポターージュ カプレーゼ風
- ヴィアンド 信州米豚ロース肉のロティ 爽やかなフランボワーズソース
- プチサラダ クレソンのサラダ
- デザート クレープシュゼット オレンジカラメルソース 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

※ハチミツ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】

■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:  
【5月1日～】サンセリテ～真心をこめて～  
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで  
料金:11,000円



■お品書き

- オードブル 信州サーモンの北信濃養蜂場で採れたはちみつマリネ サラダ仕立て
- ドゥージューム2色のアスパラガス オランダーズソース生ハムを添えて
- スープ 濃厚トマトのポターージュ カプレーゼ風
- ポワソン メバルのナーージュサフラン風味 桜海老とそのオイル
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のソテー 緑胡椒のクリームソース 花ズッキーニ
- デザート クレープシュゼット オレンジカラメルソース 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

※ハチミツ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】

■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。

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 カンチューナッツ 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:【5月1日〜】煌の杜-  
KIRAMEKI-  
美し国の幸を贅沢に(前日19時までの  
要予約)

料金:22,000円



## ■お品書き

- 先 附 新緑野菜ゼリー寄せ 抹茶  
胡麻クリーム  
鮑柔煮 肝ムース 金蓮  
葉
- 前 菜 筍 赤蒟蒻 山独活  
木の芽和え 蛍烏賊炙り  
軽井沢アメーラ蕃茄  
帆立 乾酪 マイクロ紫蘇  
土佐酢じゅれ 生姜  
海老 花山葵 汲み湯葉  
一寸豆 ラレシ
- お 凌 ぎ 温燻信州サーモン麦餅 乾  
酪信州味噌漬
- お 椀 清汁仕立  
鱧葛打ち うすい豆寄せ  
蓴菜 県産クレソン 干  
し梅 柚子
- お 造 り 初鰹叩き 鱧炙り 鱸洗い  
本鮪 生雲丹  
彩り野菜添え
- 焼 物 匠天龍鮎炙り  
玉蜀黍苔玉 ライム
- 焚 合 せ 冬瓜スープ煮 翡翠茄子  
スナップエンドウ 生麩  
実山椒 鱧鱈館
- 進 肴 信州牛フィレ炙り  
バルサミコオレンジ 粒芥  
子  
紫蘇胡瓜 蕃茄ミント
- お 食 事 新生姜御飯 桜海老添え  
蜆澄まし仕立 三つ葉 香  
の物

水菓子 大人のメロンソーダ  
笹麩ちまき 旬果実添え

※前日19時までの要予約です。

【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。

## 彩〜buffet〜

メニュー名:  
**ディナーbuffet〜春の「莓」フェア〜**  
期間:2025年3月1日〜2025年5月31日まで  
料金:13歳以上 6,600円  
70歳以上 6,050円  
7〜12歳 3,300円  
4〜6歳 2,530円

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



yu-ra-ri プレミアム朝食

メニュー名:和定食

期間:2025年3月16日~2026年3月31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】いくら 佐久産とろろ 柚子  
子  
茄子 青唐 揚げ浸し 生姜 糸賀喜  
信州林檎なます 柚子  
鶏つみれ 焼き野菜 彩り胡麻

【焼物】信州サーモン若狭焼  
出汁巻玉子  
鰻白焼 花豆 蓮根酢  
大根卸し

【御造り】真鯛 鮪 辛子明太子  
あしらひ

【蒸し物】自家製 白豆腐  
桜海老 青さ海苔餡 生姜

【小鍋】馬鈴薯豆乳スープ鍋  
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ortマトジュースor  
スパークリングワイン

メニュー名:洋定食

期間:2025年3月16日~2026年3月31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  
ポテト  
本日のスープ・ミックスサラダ  
クロワッサン デニッシュ  
グラハムファイブ 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

前日19時までの予約制

【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。

前日19時までの予約制

【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。



## 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