

maison de forêt **maison de forêt**

メニュー名:Primevère プリムヴェール
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:18,150円



■お品書き

Amuse-bouche ホタル烏賊 そら豆
Hors-d'oeuvre ホワイトアスパラガス
雲丹 オマールコンソメ
Deuxième イベリコ豚タンコンフィ
苺 サラダ
Soupe 毛蟹 モッツアレラチー
ズ 軽井沢フルーツマト
Poisson アカハタエチュベ 新玉
葱 マスタード
Viande りんご和牛信州牛フィレ
ステーキのグリエ
パン コンディメント
Dessert デザート・ワゴン
コーヒー又は紅茶又は
ハーブティー

※仕入の都合上内容が変更する場合がございます。

前日までの予約制となります。

【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 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。

メニュー名:Orme オルム
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:13,310円



■お品書き

Amuse-bouche 信州サーモンリエット
軽井沢フルーツマト
Hors-d'oeuvre 鰹コンフィ コンテチー
ズ レモン
Deuxième 群馬県みなかみ町の生
ハム ホワイトアスパラ
ガス あおり烏賊
Poisson 下記よりお選び下さい。
・真鯛ポワレ 桜海老
生海苔
・鱸ヴァプール ホタル
烏賊 彩野菜
Viande 下記よりお選び下さい。
・仔羊ロースト 北軽井
沢きのこ ピスタチオ
・国産牛ロースステーキ
・国産牛フィレステーキ
パン コンディメント
Dessert デザート・ワゴン
コーヒー又は紅茶又は
ハーブティー

※仕入の都合上、内容が変更する場合がございます。

【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。

メニュー名:Magnolia マニョリア
期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで
料金:10,285円



■お品書き

Amuse-bouche シェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 牡丹海老のジュレ和え
新人参 雲丹
Deuxième 新玉葱のロティ パン
チェッタ マスカルポー
ネ
Poisson 穴子のフリット 軽井沢
柳沢農園フルーツマト
サフラン
Viande 信濃地鶏 ヤングコーン
とパテ
パン コンディメント
Dessert 山葵のクレームブリュレ
コーヒー又は紅茶又は
ハーブティー

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

【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。

日本料理 新樹

メニュー名:
信州牛しゃぶしゃぶ鍋会席【5～6月】
期間:2025年5月1日～2025年6月30日
まで
料金:18,150円



■お品書き

旬肴
・信州サーモンきらず和え
うすい豆
・蝦蛄と黄花すずしろの浸し
塩昆布
・真鱈ざく和え 笹打ち胡瓜
・太刀魚と白アスパラの黄
味餡かけ 芽紫蘇

造里
旬魚盛り合せ あしらい一
式

焼肴
勘八高菜衣焼き
・蓴菜酢 うすい豆
・辣韭ワイン漬け
・杏子求肥

鍋物
信州牛しゃぶしゃぶ鍋 胡
麻たれ ぼん酢 薬味
信州牛サーロイン
ざく野菜 軽井沢レタス 笹
打ち葱 山伏茸 ときいろ平
茸

食事
羽釜御飯 信州産太陽と大
地の謙太郎米
又は 信州蕎麦 そばつゆ
薬味
香の物

水菓子
旬の果実盛り合せ 琥珀ゼ
リー セルフィーユ

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニューのご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

メニュー名:**紡 つむぎ**
期間:2025年5月1日～2025年6月30日
まで
料金:13,310円



■お品書き

旬肴
・信州サーモンきらず和え うすい豆
・蝦蛄と黄花すずしろの浸し 塩昆布
・真鱈ざく和え 笹打ち胡瓜
・太刀魚と白アスパラの黄味餡かけ
芽紫蘇

御椀
清汁仕立 鯛葛打
ち
春掘り長芋 蓴菜
ときいろ平茸 軟白
葱

御椀グレードアップ
走り鱧と初夏きのこの土瓶蒸し 山伏
茸 ときいろ平茸
桔梗人参 ¥2,299

造里
旬魚盛り合せ あしらい一
式

蓋物
鰻豆富 里芋 ちぎ
り粟麩 三度豆 鼈
甲餡

メニュー名:**奏 かなで**
期間:2025年5月1日～2025年6月30日
まで
料金:10,285円



■お品書き

箸染
・白海老と山東菜の浸し 糸賀喜
・菊菜豆富 雲丹
・根曲筍と粟麩の胡麻味噌和え 木の芽
・鰻たま 三つ葉
銀餡

御椀
吉野仕立 蚕豆播
り流し
鮎魚女沢煮豆富
桔梗大根 陸蓮根

御椀グレードアップ
走り鱧と初夏きのこの土瓶蒸し 山伏
茸 ときいろ平茸
桔梗人参 ¥2,299

造里
旬魚盛り合せ 添
え野菜 信州奏龍
味噌

蓋物
信州米豚と新キャ
ベツの博多煮 新
馬铃薯 スナップエ
ンドウ 友餡

焼肴
勘八高菜衣焼き
・蓴菜酢 うすい豆
・辣韭ワイン漬け
・杏子求肥

食事
深川めし
汁物 信州合せ味
噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯グ
レードアップ(二人
前より)
・のどぐろ ¥3,630
・信州牛時雨煮
¥3,960

【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。

焼八寸

蝦夷鮑と雲丹の香

水菓子

すだれ麩と小豆の

草焼き

ミルフィーユ 抹茶

旬菜盛り

粉糖

・白海老とヤングコー

旬の果実

ンの浸し

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には
対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニュー
のご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いしま
す。

・穴子粽寿司

【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。

・ばい貝磯煮

・稚鮎唐墨まぶし

・牛巻き根曲筍

・蚕豆明太子和え

・干し無花果

・近江蒟蒻木の芽

味噌田楽

・酢取り茗荷

食事

お番菜と共に

羽釜御飯 信州産

太陽と大地の謙太

郎米

汁物 信州合せ味

噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯グ ・のどぐろ ¥3,630

レードアップ(二人 ・信州牛時雨煮

前より) ¥3,960

水菓子

琥珀寄せ 梅甘露

煮 白花豆

旬の果実

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※来店してからのアレルギーや苦手食材の申告には
対応致しかねます。
場合によっては会席の変更やアレルギー対応メニュー
のご案内になる場合もございます。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いしま
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:焼き魚膳【朝食】

期間:2025年1月1日～2025年12月31日
まで
料金:2,695円メニュー名:佐久産長芋 麦とろろ膳
【朝食】期間:2025年1月1日～2025年12月31日
まで
料金:2,695円

メニュー名:信州きのご鍋膳【朝食】

期間:2025年1月1日～2025年12月31日
まで
料金:2,695円

メニュー名:お子様膳【朝食】

期間:2025年1月1日～2025年12月31日
まで
料金:1,705円



メニュー名: **夕食buffe**

期間: 2024年1月1日～2026年3月31日まで

料金: 13歳～ 6,600円
7～12歳 3,300円
4～6歳 2,475円

メニュー名: **朝食buffe**

期間: 2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 13歳～ 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100円

メニュー名: **飲み放題**

期間: 2024年7月1日～2026年3月31日まで

料金: アルール飲み放題 2,970円
ノンアルール飲み放題 1,650円

メニュー名: **夕食テイクアウトbuffe4月1日～**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13才以上) 4,950円
中人(7～12才) 2,420円
小人(4～6才) 1,760円

メニュー名: **朝食テイクアウトbuffe4月1日～**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人(13才以上) 2,695円
中人(7～12才) 1,705円
小人(4～6才) 1,100円

低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】大人洋コース
期間：2025年3月1日～2025年9月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

Hors-d'oeuvre	ホタテと野菜のマリネ 人参ドレッシング
Pâtes	ほうれん草のトロフィエ プッタネスカソース
Poisson	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
Viande	仔羊のローマ風カチャータ ラ ローストポテト
Riz	丸パン・バケット(グルテンフリーパン) オリーブオイル
Dessert	マフィンカカオ フルーツの盛り合わせ
Café ou Thé ou Tisane	コーヒー又は紅茶又は ハーブティー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】大人和洋コース
期間：2025年3月1日～2025年9月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜	たことわかめの酢の物 フムスコロッケ うなぎと野菜のテリーヌ サ フランジュレ
サラダ	メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
焼物	メカジキのヴァプール ラタトゥイユソース
魚料理	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬け
食事	あおさのお味噌汁 白飯
デザート	フルーツの盛り合わせ ぶどうゼリー コーヒー又は紅茶又はハー ブティー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】お子様コース
期間：2025年3月1日～2025年9月30日まで
料金：2,640円



■お品書き

Soupe	コーンスープ
salade	メランジェサラダ 人参ドレッシング
Plat	メカジキのヴァプール トマトソース ローストポテト フムスコロッケ
Riz	甘口カレー
Jus	ぶどう100%ジュース
Dessert	フルーツの盛り合わせ

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】大人用メ
ニュー

期間：2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金：2,695円



■お品書き

前菜 茄子の煮びたし
ごぼうのきんぴら
ひじき煮
ほうれんそうのお浸し
にんじんと紫キャベツの酢
の物
さつまいものサラダ

サラダ メランジェサラダ
レモンドレッシング

魚料理 鰯の塩焼き

食事 白米
なめことわかめのお味噌汁

デザート フルーツ盛り合せ

メニュー名：
低アレルゲン対応【朝食】お子様用メ
ニュー

期間：2025年3月1日～2025年9月30日ま
で
料金：1,320円



■お品書き

スープ ミネストローネ
ほうれん草のリゾーニ

メイン 丸パン・バケット(グルテンフ
リーパン)
イチゴジャム
メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツの盛り合わせ



■VIALA&ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:

ルームサービスワイン【赤ワイン】

期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで

料金:ジュヴレ シャンベルタン 29,040円
バローロ・マルチェナスコ 19,800円
ル・マルキド・カロンセギュール 19,360円
ダイヤモンド・コレクション ピノノワール 10,285円
ユニール 東急ハーヴェストクラブ
リミテッドワイン 9,790円

メニュー名:

ルームサービスワイン【白ワイン】

期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで

料金:ピュリニー・モンラッシェ 31,680円
シャトーメルシャン 梔子シャルドネ
10,285円
リエ 東急ハーヴェストクラブ リミ
テッドワイン 9,790円
ティンポット・ハット マールボロ
ソーヴィニヨンブラン 9,075円

メニュー名:

ルームサービスワイン【スパークリングワイン】

期間:2024年4月1日~2026年3月31日まで

料金:ローラン・ベリエ ラ・キュヴェ 23,100円
ルイロデレール コレクション 244
19,800円
エドシックモノポール シルバートップ 12,980円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名:ミックスサンドイッチ
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:968円

メニュー名:Asamaバーガークラシック
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,694円

メニュー名:
<当館限定>コーヒープリン
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:484円