

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11月1日～2025年12月29日
まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	ずわい蟹 長芋 九条葱 芥子黄味酢 雲子炙り 慈姑 霊館 生姜 干柿 生ハム乾酪巻 鶏松風
お椀	薄葛仕立 甘鯛真薯 ポルチーニ 法蓮草 髪文字葱 酢橘
お造り	鯵 白身 信州サーモン炙り 本鮨 鮟肝ポン酢 旬果実添え
魚料理	イトヨリ鯛のポワレ ペルノー風味ヴェルモットソース
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	オペラ キャラメルアイスに フルールドセルのエッセンス
パン	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。
※松の実を使用しております。

【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】

■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・ナツツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

旧軽井沢・旧軽井沢アンクス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178
-493
TEL.0267-41-3000

メニュー名:煌の杜-KIRAMEK-
- 美し國の幸を贅沢に(前日19時までの要予約)
期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:22,000円



■お品書き

先 附 信州林檎釜盛り
蛇の目ラレシ 金時人参フオ
アグラ射込み 柚子

前 菜 ずわい蟹 長芋 九条葱
芥子黄味酢
雲子炙り 慈姑 霊館 生姜
干柿 生ハム乾酪巻
自家製唐墨 大根

お凌ぎ 鯵かぶら寿司 八幡屋七味
海苔

お 梗 薄葛仕立
甘鯛真薯 ポルチーニ
法蓮草

お 造り 北寄貝 白身 信州サーモン炙り 本鮨
鮟肝ポン酢 旬野菜添え

焼 物 河豚香煎炙り
海老芋唐揚 百合根そーす
酢橘 柴漬卸し

焚合せ 「運」野菜盛合せ 鰯鰆柚子餡

進 菓 国産牛フィレ炙り 天王寺かぶら
下仁田葱 粒芥子 ちり酢

メニュー名:瑞の杜-MIZUKI-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:11,000円



■お品書き

旬 着 一、甘海老の糀漬け
叩き長芋 いくら 軸三つ葉
一、河豚砧寿司 芽葱
一、信州きのこと寒〆法蓮草のおしたし
じゅれ 煎り胡麻
一、鮫肝の奈良漬け カナッペ 乾酪
南天添えて

椀盛り 聖護院蕪摺り流し仕立て
信濃ユキマス香煎揚げ
柚子真丈

お 造り 白舞茸 金時人参 芽蕪口柚子

本鮨 ブリヒラ 信州サーモン 帆立
巻き白菜

焼 物 太刀魚の金山寺焼き 松葉蕎麦

ヤーコン金平と蕎麦の芽のさらだ 糸唐辛子
ぴくるす 橙ドレッシング
蕎麦あられ

雲子玉〆 蟹餡掛け
海老芋阿蘭陀 百合根水菜 露生姜

留 着 信州牛サッと煮
丸大根 栗麩 青梗菜 山わさび
信州産とろろ添え

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。

お食事 帆立 トリュフ御飯 柚子
信州味噌入り赤出汁 香
の物

水菓子 洋梨のぐらふてい 蜂蜜とりゅ
ふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子

お食事 穴子蒸籠飯
信州味噌入り赤出汁 香
の物

水菓子 洋梨のぐらふてい 蜂蜜とりゅ
ふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子

※前日19時までの要予約です。

※蜂蜜を使用しております

【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】

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

【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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

Avant～コース～

メニュー名:鮨箱膳

期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:8,800円



■お品書き

小鉢	・柚子豆腐 ずわい蟹 小松菜 山葵 美味出汁 ・〆鯰 九条葱 占地 とろろ 生姜 ・貝合せ 霽和え 水菜 柚子
冷製鉢	信州牛ローストビーフ 生野菜添え 橙ドレッシング
温製皿	本日の煮魚と彩り野菜の炒合せ
蒸し物	白豆乳茶碗蒸し 霽餡 柚子
御食事	握り鮓 信州味噌入り赤出汁 香の物
水菓子	洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅふそうす 熟柿 旬果実 氷菓子

【アレルギン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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:メモワール～想い出に残る～

期間:2025年11月1日～2025年12月29日
まで
料金:8,800円



■お品書き

アミューズ	豚肉のリエットを詰めたグジェール パリブレスト風
オードブル	レタスの宝石箱に包まれた マグロのモザイク 色彩のハーモニー
スープ	なめらかなカリフラワーのブルーテ
ヴィアンド	イベリコ豚のソテー 生姜の レディクション
チサラダ	クスクスのサラダ スパイス の香り
デザート	タルトタタン バニラアイス 添え
パン	オリーブオイル

※肉料理は追加料金2,200円で「国産牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース」にご変更いただけます

【アレルギン情報】

■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】カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

旧軽井沢・旧軽井沢アンテクス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178
-493
TEL.0267-41-3000

メニュー名:お子様『よくばりプレート』

期間:2024年4月1日～2026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】カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

Avant～コース～

メニュー名:お子様『ハンバーググリル』
期間:2024年4月1日～2026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:お子様『カレープレート』
期間:2024年4月1日～2026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。

Avant～コース～

メニュー名:サンセリテ～真心をこめて～
期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで
料金:11,000円

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:2025年6月2日～2026年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

前菜	ホタテと野菜のマリネ
パスタ	ほうれん草のトロフィエ ブッタネスカソース
魚料理	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
肉料理	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト
パン	丸パン・バゲット オリーブオイル
デザート	マフィンカカオ

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間:2025年6月2日～2026年3月31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	玉ねぎドレッシング
魚料理	メカジキのバプール ラタトウイユソース
焼物	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬け
御食事	御飯 あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間:2025年6月2日～2026年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

スープ	コーンスープ
メインプレート	メカジキのバプール トマトソース
ローストポテト	フムスコロッケ
御食事	甘口カレー
デザート	ぶどうゼリー

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:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:
低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:1,650円

彩～ブッフェ～

メニュー名:
逸品付き夕食ブッフェ～魚介～

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:
逸品付き夕食ブッフェ～お肉～

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳～69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:
朝食 和洋ブッフェ

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円
中人(7歳～12歳) 1,980円
小人(4歳～6歳) 1,320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:2025年5月1日~2026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~2026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...『夕食ブッフェテイクアウト』
期間:2025年10月1日~2026年3月31日まで
料金:1セット 4,840円

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:2025年10月1日~2026年3月31日まで
料金:1セット 3,190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