



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 雲飴 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 鰯 白身 信州サーモン炙り 本鮪
 鰹肝ポン酢 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選びいただけます。
※松の実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 【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:**煌の杜-KIRAMEK-**
美し国の幸を贅沢に(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 金時人参フォアグラ射込み 柚子

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

お凌ぎ 鰯かぶら寿司 八幡屋七味海苔

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 北寄貝 白身 信州サーモン炙り 本鮪
 鰹肝ポン酢 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」野菜盛合わせ 鱈鰯柚子館

進 肴 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-MIZUK-**
- 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 肴 一、甘海老の糍漬け
 叩き長芋 いくら 軸三つ葉
 一、河豚砵寿司 芽葱
 一、信州きのこ寒〆法蓮草のおしとし
 じゅれ 煎り胡麻
 一、鰹肝の奈良漬け 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
 白舞茸 金時人参 芽蕪
 口柚子

お造り 本鮪 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

暖 物 雲子玉〆 蟹飴掛け
 海老芋阿蘭陀 百合根
 水菜 露生姜

留 肴 信州牛サツと煮
 丸大根 粟麴 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 洋梨のくらふてい 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。

【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。

お食事 穴子蒸籠飯
信州味噌入り赤出汁 香
の物

水菓子 洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅ
ふそうす
熟柿 旬果実 氷菓子

※蜂蜜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。



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
・鰯 九条葱 占地 ところ生姜
・貝合せ 雲和え 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焚合せ
- 蒸し物 白豆乳茶碗蒸し 雲飴 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 蜂蜜とりゅうそうす 熟柿 旬果実 氷菓子

【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: メモワール～思い出に残る～

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
パリプレスト風
- 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
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
- プチサラダ 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: 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。

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: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。



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
ラタトゥイユソース
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〜buffet〜

メニュー名:

逸品付き夕食buffet〜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buffet〜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buffet**

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buffet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:

お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffet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