



メニュー名:Primevère プリムヴェール
期間:2025年11月1日～2025年12月13日
まで
料金:18,150円



■お品書き

Amuse-bouche アッシェパルマンティエ
長野県産鹿肉 パルミ
ジャーノレッジャーノ

Hors-d'oeuvre 魚介マリネ 燻製カリフ
ラワー キャビア

Deuxième フォアグラポワレ ブリ
オッシュ バナナ

Soupe 牛蒡ブルーテ 信州産
いいづな鴨 フラン

Poisson パイ包み焼き 甘鯛 蟹

Viande りんご和牛信州牛フィレ
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11月1日～2025年12月26日
まで
料金:13,310円



■お品書き

Amuse-bouche シェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre サラダ仕立ての冬の一
皿

Deuxième 長野県産菊芋のブルー
テ 白子 トリュフ

Poisson 下記よりお選び下さい。
・アカムツのポワレ 蕪
柚子
・クレピーヌで包んだズ
ワイガニと鯛のロティ
クリュスタッセのジュ

Viande 下記よりお選び下さい。
・信州鹿肉のロティ ソー
ス・ポワヴラード
・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。

メニュー名:Magnolia マニョリア
期間:2025年11月1日～2025年12月26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 寒鰯 蕪のラヴィオリ
仕立て

Soupe 旬野菜とロワイヤ
ル 香ばしい甘海
老のブイヨン

Poisson 鰯のブレゼ 浅間
小町 シャンピニオ
ン

Viande 酒粕でマリネしたイ
ベリコ豚のグリル
フルムダンベール
南瓜

Viande グレードアッ りんご和牛信州牛
フィレのグリエ ¥1,
650
(4種類のソースや
コンディメントより、
お好みのソースで
お召し上がり頂け
ます。)

パン コンディメント

Dessert

柑橘のヴァシュラン

Dessert グレードアッワゴンデザート
プ ¥2,420

(お好みのケーキ・
アイス等をお好きな
だけお召し上がり
いただけます)

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。

メニュー名: Enfants アンファン

期間: 2023年10月1日～2026年3月31日まで
料金: 3,630円

■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コーンスープ

メインプレートハンバーグステーキ

マッシュルームソース

海老フライ タルタルソー

ス添え

本日のグラタン 又は ス

パゲッティー

ポテトフライ

サラダ添え

パン または ライス

デザート盛り合わせ

※仕入れの都合上、内容が変更とな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 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:
信州牛ときのこの鍋会席 牛味くらべ
【11~12月】期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:18,150円

■お品書き

箸染

- ・とらふぐ白子と壬生菜の浸し 信州奏龍味噌
- ・海老芋豆富 雲丹 美味出汁餡
- ・佐久鯉めた和え 青葱 柘榴
- ・千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け

造里

天然本鮪 蝦夷鮑 肝醤油
見計らい
あしらい一式

焼肴

九絵陶板焼き 下仁田葱
法蓮草 銀杏
・丸十厚焼玉子
・海老芝煮
・ヤーコン信州味噌漬け

鍋物

信州牛味くらべ サーロイン
内もも
あわび茸 平茸 大黒占地
えのき茸
ざく野菜 薬味

食事

お選びください
信州産太陽と大地の謙太郎米 羽釜御飯
雑炊 ちゃたまや 浅間小町
讃岐うどん ちゃたまや 浅間小町
香の物

水菓子

旬のくだもの盛り合せ
林檎シャーベット 白ワイン
ジュレ

メニュー名:紡 つむぎ

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:13,310円

■お品書き

箸染

- ・とらふぐ白子と壬生菜の浸し 信州奏龍味噌
- ・海老芋豆富 雲丹 美味出汁餡
- ・佐久鯉めた和え 青葱 柘榴
- ・千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け

御椀

吉野仕立 南瓜摺り流し
ずわい蟹 占地茸
葛茶巾 雪輪大根

御椀グレードアップ【11月】松茸とふぐの土瓶蒸し
¥2,662
【12月】ふぐときのこの土瓶蒸し ¥2,420

造里

旬魚盛り合せ あしらい一式

蓋物

寒鰯奉書巻き あわび茸 雪輪人参友餡

メニュー名:結 ゆい

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:10,285円

■お品書き

旬肴

- ・白菜と揚げしらすの山椒和え
- ・蓮根豆富
- ・小松菜と占地のごま和え
- ・干し杏子と緑大根の酢浸し

御椀

清汁仕立
甘海老真薯 平茸
軸法蓮草 松葉柚子

御椀グレードアップ【11月】松茸とふぐの土瓶蒸し
¥2,662
【12月】ふぐときのこの土瓶蒸し ¥2,420

造里

旬魚盛り合せ あしらい一式
添え野菜 信州奏龍味噌

蓋物

根菜炊き合せ ごぼう餡

焼肴

ひらす西京味噌バター焼き
・珈琲花豆
・カリフラワー果実漬け
・蒟蒻味噌漬け

食事

舞茸御飯
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

※3日前までの要予約制となります。
※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

【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

九絵陶板焼き
旬菜盛り
・ふぐと水菜のぼん
酢浸し
・鮓棒寿司 ・真田
丸胡麻和え
・丸十厚焼玉子 ・
海老芝煮
・南瓜煎餅 ・ヤー
コン信州味噌漬け
・酢取り蓮根

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 ¥3,850
レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,5
前より) 66
【12月】ずわい蟹御
飯 ¥4,356

水菓子

焼いも豆乳クレー
ムブリュレ
旬の果物

※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

【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。

羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850
レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,5
前より) 66
【12月】ずわい蟹御
飯 ¥4,356

水菓子

栗ムース 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いたします。

【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：
お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】期間：2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金：3,630円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀鮎

お寿司 ・鮪握り寿司 ・稲荷寿司
醤油煮物 ・煮込みハンバーグ 人参
ブロッコリー弁当箱 ・焼きそば ・お浸し 糸賀喜
・玉子焼き ウィンナー ・果物揚げ物 ・海老フライ ・鶏唐揚げ ・
イカリング
・フライドポテト

焼き物 ・信州サーモン照り焼き

汁物 ・信州合せ味噌仕立て

デザート ・プリン ホイップクリーム

※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

【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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名：
キッズ用うどんセット*6歳以下向け【夕食】期間：2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金：2,750円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀鮎

お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フラ
イドポテト

食事 ・讃岐うどん

デザート ・プリン ホイップクリーム

※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

【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：
キッズ用おそばセット*6歳以下向け【夕食】期間：2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金：2,750円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・チーズの茶碗蒸し 銀鮎

お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・鶏唐揚げ イカリング フラ
イドポテト

食事 ・信州そば

デザート ・プリン ホイップクリーム

※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

【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: **焼き魚膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **信州産長芋 麦とろろ膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **信州きのご鍋膳【朝食】**

期間: 2025年11月1日～2026年3月31日まで
料金: 3,300円

メニュー名: **お子様膳【朝食】**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金: 1,980円



メニュー名: **夕食buffe**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金: 大人(13歳以上) 7,260円
中人(7～12歳) 4,840円
小人(4～6歳) 2,750円

メニュー名: **朝食buffe**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金: 大人(13歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320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buffe**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金: 大人(13歳以上) 5,500円
※年末年始特別料金(12/27～1/3)
大人(13歳以上) 6,270円
中人(7～12歳) ※年末年始も同一
3,630円
小人(4～6歳) ※年末年始も同一
1,870円

メニュー名: **朝食テイクアウトbuffe**

期間: 2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金: 大人(13歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円
年始大人(1/1～1/4) 4,840円
年始中人(1/1～1/4) 2,420円
年始小人(1/1～1/4) 1,936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4月1日～2026年3月31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
ーラ
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4月1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 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4月1日～2026年3月31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

低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】大人用メ
ニュー

期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金：3,300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：
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ
ニュー

期間：2025年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金：1,650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:RSビーフカレー

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 4,840円

メニュー名:RS国産牛のステーキ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

RS国産牛ひつまぶし※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 6,655円

メニュー名:RS信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 6,655円

メニュー名:

RSお子様小箱弁当*小学生以下向け

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 3,630円

メニュー名:RS Enfants アンファン

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA & ペット棟限定 3,630円

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

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・ペリエ 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:～11/30 1,064円
12/1～ 1,100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:～11/30 1,863円
12/1～ 1,870円

メニュー名:パン三種

期間:2025年10月1日～2026年2月28日まで

料金:～11/30 665円
12/1～ 660円

メニュー名:DALLOYAU マカロン

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:各種(～11/30) 302円
各種(12/1～) 330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:～11/30 532円
12/1～ 550円

メニュー名:お飲み物各種

期間:2024年7月1日～2026年3月31日まで



☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **アニバーサリーケーキ (1日限定4食)**

期間: 2024年1月1日～2026年3月31日まで

料金: 生クリーム4号 3,300円
生クリーム5号 4,400円
生クリーム6号 5,500円
チョコケーキ4号 4,400円
チョコケーキ5号 5,500円
チョコケーキ6号 6,600円

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**

期間: 2024年1月25日～2026年3月31日まで

料金: 2～3名目安 3,300円