

Avant～コース～

メニュー名:
【1.2月期間限定】冬の味覚を堪能『ふぐ会席』(3日前までの要予約)
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:23,100円



■お品書き

前菜　ふぐ玉地蒸し 白子 柚子
銀餡
ふぐ皮煮凝り 割ポン酢 七
味卸し
ふぐ手毬寿司 がり

お造り　ふぐ薄造り
ふぐ皮盛合せ
深煎り七味卸し シブレット
オリーブ塩 薄口ポン酢
お好みで石焼炙り

揚物　ふぐ唐揚げ 白子天婦羅
ふぐ皮 ずわい蟹 生春
巻 橙そーす

鍋　ふぐちら
白菜 水菜 菊菜 檻木
下仁田葱
椎茸 エリンギ 大根 人
参
平葛きり 豆腐 薬味

お食事　ふぐ雑炊 焼き餅
香の物 ポン酢餡

水菓子　季節果物盛合せ
ワインジュレ

※3日前までの要予約です。
※ご予約は2名様より承ります。

【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 いぐら 鮭【さば】

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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜　ずわい蟹玉地蒸し 芹 生
姜 銀餡
北寄貝 菜種 栗麩 芥子
浸し 糸賀喜
真鯛かぶら寿司 花蓮根酢
蕗の薹田楽

お椀　土瓶仕立
金目鯛 新筍 若芽 梅金
時 木の芽 酢橘

お造り　寒鯉叩き 牡丹海老 信州
サーモン
本鮪 金柑いくら 彩り野菜

魚料理　真鯛のポワレ 赤ワイン香
るバターソース
タップナードを添えて

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　クレームブリュレ バニラア
イス添え

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。

【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】
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が

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:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:11,000円



■お品書き

旬肴　一、河豚皮煮凝り 河豚炙
り
法蓮草 霧酔 シブレット
一、蟹と芹 刻み柚子
一、合鴨寿司 海苔巻き
からし
一、胡麻鯛 のし梅砧 梅
人参 黒豆絞り松葉
寒鯉の土瓶蒸し
信州地鶏 煮鮑 白舞茸
海老
束ね水菜 酢橘

鯛 本鮪 信州サーモン
信濃ユキマスなめろう風

信州米豚のかぶら蒸し
銀餡 小松菜 髪文字葱
黒胡椒

真鯛浸け焼き根菜重ね 白
子クリーム掛け
九条葱オイル 酢橘の泡
酢取り玉
蓮根 大浦牛蒡 長芋 松
葉蕎麦 蕎麦あられ

留肴 国産牛のロースト
信州産茸のそうす
生麩 筍 蕎麦醤卸し

お食事 鰯大根飯
赤出汁 香の物

【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

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。

水菓子 雪化粧
苺 林檎 ふわふわムース
生クリーム
氷菓子 ミニ大福 求肥玉
金平糖 粉糖 柚子

【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

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:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

小鉢	・柚子豆腐 海老 菜種 ラレシ 山葵 美味出汁じゅれ ・いくら 温燻サーモン 小松菜浸し 糸賀喜 ・ずわい蟹 長芋 鍵蕨 林檎漬和え 酢橘
冷製鉢	信州牛ローストビーフ 生野菜添え 青紫蘇ドレッシング
温製皿	本日の煮魚と彩り野菜の焚合せ
蒸し物	寒うなぎ茶碗蒸し 銀餡 柚子
御食事	握り鮓 信州味噌入り赤出汁 香の物
水菓子	雪化粧 苺 林檎 ふわふわムース 生クリーム 氷菓子 ミニ大福 求肥玉 金平糖 粉糖 柚子

【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:サンセリテ～真心をこめて～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:11,000円



■お品書き

オードブル	パテドカンパニュと生ハムのサラダ仕立て イチゴのヴィネグレット
ドウジエーム	温製海の幸のガレット 北寄貝 ブルボン酢ユソース
スープ	サルシフィのポタージュ
ポワソン	シルクサーモンのムニエル 金時人参の甘味とエピス入りバジル風味のソース
ヴィアンド	国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜 赤ワインソース
デザート	ホワイトチョコとピスタチオのムース ピスタチオアイス添え
パン	オリーブオイル

【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:メモワール～想い出に残る～

期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:8,800円



■お品書き

アミューズ	カリフラワーのムース 甘海老
オードブル	生ハムのシーザーモダン ブルサンアイユのアクセント
スープ	サルシフィのポタージュ
ヴィアンド	鴨胸肉のロティ オリエンタルスパイスの香り オレンジのジュ
プチサラダ	人参のラペとレーズン シェリーヴィネグレット
デザート	ホワイトチョコとピスタチオのムース ピスタチオアイス添え
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 季節の温野菜」にご変更いただけます

【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: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『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:煌の杜-KIRAMEK-

-
美し国の大幸を贅沢に(前日19時までの
要予約)

期間:2025年5月1日～2026年3月31日ま

で

料金:22,000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:ディナーブッフェ

期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:大人(13歳～69歳) 7,260円
シニア(70歳以上) 6,655円
中人(7歳～12歳) 4,840円
小人(4歳～6歳) 2,750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:
逸品付き夕食ブッフェ～ずわい蟹の小鍋～

期間:2026年1月4日～2026年2月28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～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: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:「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