

maison de forêt

maison de forêt

メニュー名:
”新規受付を再開致します”Primevère
プリムヴェール
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:18,150円



- お品書き
- Amuse-boucheアミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre 海の幸のゼリー寄せ
ペルノー風味 キャビア
- Deuxième 信濃地鶏燻製とロースト
胡桃 安曇野産ヨーグルト
- Soupe 北軽井沢きのこのポター
ジュ きのことアイス トリュフ
- Poisson オマール海老グラタン
風
- 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 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:Orme オルム
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:13,310円



- お品書き
- Amese-boucheアミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre 信州サーモン ビーツの
コンポジション
- Deuxième 帆立貝 信州産ちぢみ
ほうれん草と茸のフロー
レンス風
- Poisson 下記よりお選び下さい。
・鮫鯨 スープリ
ポワソン仕立て
・金目鯛 蕪と鮑の蒸し
煮
- Viande 下記よりお選び下さい。
・ごちそうレシピ2025
洋食部門入賞 齋藤健
太
命の循環 原野と黒枝
の輪廻～venaison
requiem～
・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 パナナ

メニュー名:Magnolia マニョリア
期間:2026年2月1日～2026年2月28日まで
料金:10,285円



- お品書き
- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre 菜の花 貝類のサ
ラダ仕立て パセリ
のエア
- Deuxième ごちそうレシピ2025
洋食部門入賞 舛
井美貴
玄米リゾットの米粉
パイ包み～信州の
味覚を閉じ米て～
- Poisson 寒鰯 柚子のヴィネ
グレット 下仁田葱
- Viande 地鶏 コック・オ・ヴァ
ン
- Viande(追加料金
にて変更いただけ
ます。) 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。)
- Dessert パン コンディメント
ごちそうレシピ2025
デザート部門入賞
藤田あずみ
風雅～軽井沢の調
べ～

【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。

Dessert(追加料金 ワゴンデザート
にて変更いただけ ￥2,420
ます。) (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。

新樹

日本料理 新樹

メニュー名:
信州牛すき焼き会席【1〜2月】
期間:2026年1月4日〜2026年2月28日まで
料金:18,150円



- お品書き
- 箸染
- ・鰯と壬生菜の浸し 数の子
 - ・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ
 - ・蛤玉 白舞茸 芽葱
 - ・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡
- 凌ぎ
- ・新からすみ
 - ・寒ぶり棒寿司
- 造里
- 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 鍋物
- 信州牛すき焼き鍋 ちやたまや浅間小町
信州牛サーロイン
ざく野菜 下仁田葱 結び白滝 くるま麩
- 食事
- 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 又は
信州蕎麦 そばつゆ 薬味香の物
- 甘味
- 白小豆ぜんざい 抹茶氷菓 旬の果実

※前日21時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がございます。
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

メニュー名:**紡 つむぎ**
期間:2026年1月4日〜2026年2月28日まで
料金:13,310円



- お品書き
- 箸染
- ・鰯と壬生菜の浸し 数の子
 - ・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ
 - ・蛤玉 白舞茸 芽葱
 - ・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡
- 御椀
- 清汁仕立
金目鯛巻 織豆 富穂付筍 蠟梅人参 松葉柚子
- 御椀替り(追加料金ずわい蟹と下仁田にて変更いただけます) 420
- 造里
- 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物
- 尼鯛かぶら蒸し
梅花人参 寒締め法蓮草 下仁田葱 餡
- 焼八寸
- ずわい蟹甲羅焼き
蟹味噌衣
- ・なまこと芹の雲和え
 - ・新からすみ
 - ・寒ぶり棒寿司
 - ・国産牛と慈姑の時雨煮
 - ・蛸柔か煮 芽きやべつ
 - ・叩き牛蒡胡麻和え
 - ・紫芋煎餅
 - ・酢取り 蠟梅大根

メニュー名:**結 ゆい**
期間:2026年1月4日〜2026年2月28日まで
料金:10,285円



- お品書き
- 旬肴
- ・佐久鯉南蛮漬け 糸唐辛子
 - ・つぶ貝七味焼きと 長芋唐揚げ
 - ・合鴨と焼葱浸し 粒芥子
 - ・飯蒸し 山葵 鼈甲餡
- 御椀
- ごちそうレシピ2025 和食部門入賞 加藤健太
〜蕪の薄葛仕立て〜 おやき 信州サーモン年輪巻き
- 御椀替り(追加料金ずわい蟹と下仁田にて変更いただけます) 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
- 海老芋まんじゅう 占地茸 梅花麩 菜の花 銀餡
- 焼肴
- ・鰯照り焼き
 - ・南瓜茶巾
 - ・酢取り蓮根
 - ・柚子胡椒おろし
- 食事
- 根菜御飯
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

【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 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 たらば蟹といくら御
金にて変更いただ 飯 ¥4,598
(けます)

甘味

白小豆ぜんざい
焼餅 塩昆布
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 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。

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 たらば蟹といくら御
金にて変更いただ 飯 ¥4,598
(けます)

水菓子

さつま芋と豆乳の
ぷりん 黒蜜
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 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buffet**

期間: 2025年12月1日～2026年2月28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



■お品書き

オープンキッチン ・ローストビーフ
《奇数日・偶数日共 ・信州米豚のグリル
通メニュー》 紅玉ガーリックソース
・生海苔、菜花の雲
丹風味焼きチーズ
リゾット
・天ぷら 各種
・焼き立てピザ

温菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》
・パンガシウスのア
クアパッツァ
・海老蒸し餃子
・塩焼きそば
・から揚げ
・フライドポテト

《奇数日メニュー》
★洋食調理 藤田
あずみ考案メニュー

たべてみてけさい
ん ～気仙沼のふ
かひれスープ～
★洋食調理 舩井
美貴考案メニュー
耳うどんdeイタリ
アン
～ぷりぷり海老と
ベーコンのトマトク
リーム仕立て～
・ASAMAダイニング
風ビーフシチュー

《偶数日メニュー》
★洋食調理 井上
純那考案メニュー
バリっとか
ぶっ！！ピーナッ
ツ風味の一口コロッ
ケ
・たっぷり牛肉のボ
ロネーゼ
・信州産茸と鶏肉
のトマト煮込み

サラダ《奇数日・偶
数日共通メニュー》サラダ

・野菜各種
(わかめ・ヤングコー
ン・ミニトマト・キャ
ロットラペ・ブロッコ
リー)
・生ハム
・ミックスナッツ

冷前菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・ほうれん草とベーコンのキッシュ
- ・ビンチョウ鮨のニース風サラダ
- ・信州産茸の洋風茶碗蒸し
- ・お造り 各種
- ・ちらし寿司

《奇数日メニュー》

- ★洋食調理 竹原健太考案メニュー
大阪ナスのムース～ナスキャビアを添えて～
- ・冬野菜とシーフードのマリネ

《偶数日メニュー》

- ★洋食調理 齋藤健太考案メニュー
ちゃんちゃん焼きの再構築
～白味噌のエスプーマ仕立て～
- ・根菜、鴨胸肉のコンビネゾン バルサミコ風味

食事	《奇数日・偶数日共通メニュー》
	・太陽と大地の謙太郎米
	・鯛つみれと占地の味噌汁
	・信州産白菜のコンソメスープ 柚子風味
	・ホテル特製牛すじカレー
	・洋風茶漬け(トマトコンソメと白出汁)
	・パン2種(胚芽ロール・バケット)
	《奇数日メニュー》
	・信州そば
	《偶数日メニュー》
	・背脂煮干し中華そば

デザート	・みかんゼリー
	・カフェオレヴェリーヌ
	・チョコレート シフォンケーキ
	・フルーツポンチ
	・ホワイトチョコとラズベリーのガトー
	・洋梨のガトー
	《奇数日メニュー》
	・信州産りんごとチーズのタルト
	・紅茶のメレンゲ
	《偶数日メニュー》
	★パティシエ 小林もえ 考案メニュー
	とみおかレンガケーキ
	・レモンの琥珀糖

※仕入等の都合により、メニューが変更となる場合がございます。

※アレルギーをお持ちのお客様には成分表をご用意しております。

来店後に申告を頂いた場合は成分表のご用意にお時間を頂戴致します。

必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

※当レストランでは同一の調理器具、食用油を使用して調理を行っております。

コンタミネーションなどの微量混入には対応し

ておりません。ご了承ください。
※掲載期間以降のお食事内容(お品書き)につ
いては、確定次第掲載させていただきます。



メニュー名:朝食ブッフェ

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～2027年3月31日まで

料金:アルコール飲み放題 2,970円
ノンアルコール飲み放題 1,650円

メニュー名:夕食テイクアウトブッフェ

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
中人(7～12歳) 3,630円
小人(4～6歳) 1,870円

メニュー名:朝食テイクアウトブッフェ

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

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
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：
低アレルゲン対応【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：
低アレルゲン対応【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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:2026年1月1日～2027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:
バナナと生ハムのチーズピザ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

メニュー名:
りんごとカマンベールチーズのリゾット
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

メニュー名:
スモークした信州サーモンとほうれん草のこっくりクリームパスタ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

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: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: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:660円

メニュー名:**三種ショコラ**
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:770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: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:550円

メニュー名:
【期間限定・新ドリンク】ココアマシュマロ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:880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