



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 ふぐちり
白菜 水菜 菊菜 榎木 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】

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 粟麴 芥子 浸し 糸賀喜
真鯛かぶら寿司 花蓮根酢 落の薑田楽

お椀 土瓶仕立
金目鯛 新筍 若芽 梅金 時 木の芽 酢橘

お造り 寒鰯叩き 牡丹海老 信州サーモン
本鮪 金柑いくら 彩り野菜

魚料理 真鯛のパワレ 赤ワイン香るバターソース
タッパナードを添えて

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 クリームブリュレ 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、【】でくくられたアレルギー物質が

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 雲酢 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、胡麻鰯 のし梅砵 梅 人参 黒豆絞り松葉

椀盛り 寒蜆の土瓶蒸し
信州地鶏 煮鮑 白舞茸 海老
束ね水菜 酢橘

お造り 鯛 本鮪 信州サーモン
信濃ユキマスなめろう風

暖 物 信州米豚のかぶら蒸し
銀餡 小松菜 髪文字葱 黒胡椒

焼 物 真鰯浸け焼き根菜重ね 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
生麴 筍 葉念醬卸し

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 カシューナッツ 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。



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
檜雲和え 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 銀鮠 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】 くらみ

■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: 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 パテドカンパーニュと生ハ
ムのサラダ仕立て
イチゴのヴィネグレット

ドゥジェーム 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пис
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】 くらみ

■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: 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】 くらみ

■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『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。

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: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:ディナーbuffet

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buffet〜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:「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