

## 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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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: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。 ・鮫鱈 スープド ポワソン仕立て ・金目鯛 蕎と鮑の蒸し 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 斎藤健 太
Dessert	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

※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

メニュー名:Magnolia マニヨリア  
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 パセリのエアー
Deuxième	ごちそうレシピ2025 洋食部門入賞 外井美貴
Poisson	玄米リゾットの米粉 パイ包み～信州の味覚を閉じ来て～
Viande	寒鯉 柚子のヴィネグレット 下仁田葱 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～

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～

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。

## maison de forêt

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 カシュー納ツ 【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:  
**信州牛すき焼き鍋会席【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 | ・鯉と壬生菜の浸し 数の子<br>・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ<br>・蛤玉〆 白舞茸 芽葱<br>・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡 |
| 凌ぎ | ・新からすみ<br>・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<br>信州牛サーロイン<br>ざく野菜 下仁田葱 結び<br>白滝 くるま鮪            |
| 食事 | 羽釜御飯 信州産太陽と大地の謙太郎米<br>汁物 信州合せ味噌仕立<br>又は<br>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<br>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

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                                       | ・鯉と壬生菜の浸し 数の子<br>・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ<br>・蛤玉〆 白舞茸 芽葱<br>・白魚と芋がらの取り合せ 黄味餡 |
| 御椀                                       | 清汁仕立<br>金目鯛巻締豆富<br>穂付筍 蟹梅人参<br>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 葱の土瓶蒸し ¥2,420) |  |
| 造里                                       | 旬魚盛り合せ あしらい一式  |
| 蓋物                                       | 尼鯛かぶら蒸し<br>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<br>蟹味噌衣<br>・なまこと芹の漬和え<br>・新からすみ ・寒ぶり棒寿司                     |

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<br>糸唐辛子<br>・つぶ貝七味焼きと長芋唐揚げ<br>・合鴨と焼葱浸し粒芥子<br>・飯蒸し 山葵 鰐甲餡      |
| 御椀 | ごちそうレシピ2025<br>和食部門入賞 加藤健太<br>～蕪の薄葛仕立て～<br>おやき 信州サーモン年輪巻き             |
| 造里 | 旬魚盛り合せ あしらい一式<br>添え野菜 信州奏龍味噌  |
| 蓋物 | 旬魚盛り合せ あしらい一式<br>添え野菜 信州奏龍味噌  |
| 焼肴 | 海老芋まんじゅう<br>占地茸 梅花麩<br>菜の花 銀餡<br>鯉照り焼き<br>・南瓜茶巾<br>・酢取り蓮根<br>・柚子胡椒おろし |
| 食事 | 根菜御飯<br>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 銀餡
お寿司	・鮯握り寿司 ・稻荷寿司 醤油
煮物	・煮込みハンバーグ 人参 プロッコリー
弁当箱	・焼きそば ・お浸し 糸賀喜 ・玉子焼き ウインナー ・果物
揚物	・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します。

**【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、【】でくぐ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ては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

**メニュー名:**  
**キッズ用おうどんセット\*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 銀餡
お寿司	・稻荷寿司 玉子焼き
弁当箱	・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚物	・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します。

**【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、【】でくぐ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 銀餡
お寿司	・稻荷寿司 玉子焼き
弁当箱	・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚物	・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します。

**【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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。





## 日本料理 新樹

## 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:信州きのこ鍋膳【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  
《奇数日・偶数日共通メニュー》  
・ローストビーフ  
・信州米豚のグリル  
・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ソ
  - ・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 ~氣仙沼のふかひれスープ~
- ★洋食調理 幸井  
美貴考案メニュー
- 耳うどんdeイタリアン  
~ふりふ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

- バリっとかぶッ！！！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・ラッピング)
- ・生ハム
- ・ミックスナッツ

《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  
・ビンチョウ鮪のニース風サラダ  
・信州産茸の洋風茶碗蒸し  
・お造里 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  
～白味噌のエスマーマ仕立て～  
・根菜、鴨胸肉のコンビネゾン バルサミコ風味

- 《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
- ・チョコレートのシフォンケーキ
- ・フルーツポンチ
- ・ホワイトチョコとラズベリーのガトード
- ・洋梨のガトード

《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。

 asama dining**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 ブッタネスカソース
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トーラ 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 ラタトウイユソース
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

## 低アレルゲンメニュー

メニュー名:  
**低アレルゲン対応【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 ほうれんそとのお浸し 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	鯵の塩焼き
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:  
**低アレルゲン対応【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&amp;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  
ル 10,285円  
ユニーール 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楓子シャルドネ  
10,285円  
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 23,10  
0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:**  
**スマーグ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】ココアマッシュマロ**  
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