



Avant～コース～

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3月6日～2026年3月31日まで  
料金:13,200円



■お品書き

- 前菜 蛸烏賊 ごごみ 乾酪 木の芽味噌  
海老 菜種 エリンギ 芥子 浸し 糸賀喜  
福皮煮凍り 田芹 ちり酢
- お椀 潮仕立  
蛤 独活 県産クレソン  
若芽 木の芽
- お造り 信州サーモン 久重 本鮪  
甘海老  
彩り野菜添え
- 魚料理 メバルのポワレ クスクスと  
法蓮草のメランジェ  
カレーの余韻
- 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 5日間の時間を煮詰めたオレンジの雫をクルミとムースに 春の息吹
- 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 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

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:2026年3月6日～2026年3月31日まで  
料金:22,000円



■お品書き

- 先附 桜吉野湯  
鮑雲
- 前菜 蛸烏賊 ごごみ 乾酪 木の芽味噌  
海老 菜種 エリンギ 芥子 浸し 糸賀喜  
福皮煮凍り 田芹 ちり酢
- お凌ぎ 真鯛桜葉寿司 花蓮根
- お椀 土瓶仕立  
蛤 独活 県産クレソン  
若芽 木の芽
- お造り 信州サーモン 久重 本鮪  
甘海老  
彩り野菜添え
- 焼物 新筍山椒焼  
春水稚鮎 新馬鈴薯落田  
楽 独活梅酢
- 焚合せ 油目桜包み  
香味野菜 山葵 銀餡
- 進肴 信州牛フィレ小鍋 アスパラ  
柚子
- お食事 福雑炊 香の物
- 水菓子 甘酒のババロア アングレーズ クリスピー  
桜最中 桜ホイップ 旬果  
実 苺大福

※前日19時までの要予約です。

【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】

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3月6日～2026年3月31日まで  
料金:11,000円



■お品書き

- 春肴 平貝と春菜の取り合わせ  
春キャベツ うるい 多良の芽 ごごみ 独活  
山葵じゅれ 黄味酢 花穂
- 春の肴 五味五法  
一、蒸し鮑 蛸桜煮 菜の花  
一、蛸烏賊魚醤煮 鯛酒盗  
乾酪 赤胡椒  
一、天豆 厚焼き 花卉百合根  
一、烏賊雲丹和え 紅蓼  
一、公魚揚げ浸し 新玉  
糸唐辛子 蕎麦あられ
- 椀盛 春霞  
蓬豆腐 桜蕎麦 桜湯葉  
蛤 口桜
- お造り 春うらら  
信州サーモン 久重 本鮪  
甘海老 しゃり玉
- 焼物 桜鯛狂水仕立て  
信州きのこ 浅利 ミント  
マト 新じゃが  
スプラウト 檸檬オイル
- 暖物 春かぶら桜海老煮  
新筍 友菜 友地餡 生姜
- 留肴 国産牛ロースト 落味噌そうす  
落の薑フライ 青豆 黄味  
卸し
- お食事 芹筍御飯  
香の物 赤出汁

含まれております。

■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。

水菓子 甘酒のババロア アングレーズ クリスピー  
桜最中 桜ホイップ 旬果  
実 苺大福

【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3月6日～2026年3月31日まで  
料金: 8,800円



■お品書き

小鉢  
・桜豆富 海老 県産クレソン ラレシ  
・蛤 新筍 若芽 菜種 浸し 木の芽  
・温燻サーモン アボカド 芽甘藍 エリンギ 生姜 土佐酢じゅれ

冷製皿  
信州牛ローストビーフ 生野菜添え 橙ドレッシング

焚合せ  
本日の煮魚と彩り野菜の焚合せ

蒸し物  
新緑茶碗蒸し 生姜 銀鮓

御食事  
握り鮓 信州味噌入り赤出汁 香の物

水菓子  
甘酒のババロア アングレーズ クリスピー 桜最中 桜ホイップ 旬果 実 苺大福

【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: サンセリテ～真心をこめて～

期間: 2026年3月6日～2026年3月31日まで  
料金: 11,000円



■お品書き

オードブル 落の薑のフリットとタップナード 蛭烏賊と新じゃが香草バター

ドウジェーム 信州産そば粉のクレープ包み フォアグラ オレンジ

スープ クレソンのポタージュ カプチーノ仕立て

ポワソン 真鯛と帆立のムースのパイ 包み焼き アンチョビのクリーム

ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜 エシャロットソース

デザート ショコラフランボワーズ ベリーのアイス添え

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: メモワール～思い出に残る～

期間: 2026年3月6日～2026年3月31日まで  
料金: 8,800円



■お品書き

アミューズ 蛤のクロケット ハーブ香る トマトのクーリ

オードブル そら豆のムースと鯛のマリネ 春の訪れ

スープ クレソンのポタージュ カプチーノ仕立て

ヴィアンド 信州太郎ぼーくコース肉のソテー 新玉葱のシャリアピンソース

プチサラダ 色々春の山菜メランジェ

デザート ショコラフランボワーズ ベリーのアイス添え

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: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。

## 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 甘ロカレー  
 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:  
**【3月限定】ディナーbuffet ストロベリー  
スイーツフェア**

期間:2026年3月6日〜2026年3月31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:  
**【3月31日まで】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:  
**【3月31日まで】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:**【3月31日まで】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



yu-rari **yu-ra-ri プレミアム朝食**

メニュー名:  
【3月15日～】yu-ra-riプレミアム朝食  
和定食

期間:2026年3月15日～2026年11月30日  
まで  
料金:4,400円



■お品書き

【冷製野菜】 軽井沢アメラトマト 生野菜添え  
胡麻ドレッシング

【おばんざい】・辛子明太子  
・いくら醤油漬 柚子  
・帆立南蛮漬 茄子 青唐 土佐酢  
・信州なめ茸 県産とろろ

【焼物】 信州サーモン西京焼  
出汁巻玉子  
蓮根酢 大根卸し

【御造り】 真鯛 鮪  
あしらい添え

【蒸し物】 自家製 白豆富  
鰻白焼 胡麻餡 山葵

【小鍋】 信州福味鶏 小鍋仕立

【食事】 「白御飯」又は「鯛蕎麦の実粥」  
香の物

【水菓子】 果物盛合せ ワインジュレ

ほうじ茶  
コーヒーor紅茶  
オレンジジュースorりんごジュースor  
牛乳ortマトジュースor  
スパークリングワイン

前日19時までの予約制

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

メニュー名:  
【3月15日～】yu-ra-riプレミアム朝食  
洋定食

期間:2026年3月15日～2026年11月30日  
まで  
料金:13歳以上 4,400円  
12歳まで※お子様メニュー 3,300円



■お品書き

【メイン】 トリュフ入りチーズオムレツ

【サイドメニュー】軽井沢ソーセージ  
厚切りベーコン  
ポテト  
本日のスープ  
ミックスサラダ  
クロワッサン デニッシュ  
トースト  
プチカンパーニュ  
フルーツ ヨーグルト  
  
コーヒーor紅茶  
リンゴジュースorオレンジジュースor  
トマトジュースor牛乳  
orスパークリングワイン

前日19時までの予約制

【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。

【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。



## 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～2027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buffetテイクアウト』**

期間:2025年10月1日～2027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