

## 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3月1日~2026年3月31日まで  
料金:18,150円



## ■お品書き

Amuse-bouche	蟹 新玉葱 キャビア
Hors-d'oeuvre	オマール海老タルト仕立て アスパラガス
Deuxième	鹿バロティーヌ フォアグラ
Soupe	あさりコンソメ ラヴィオリ
Poisson	舌平目柑橘パン粉焼き ホタテ 筒
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

※仕入れ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3月1日~2026年3月31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	ホワイトアスパラ コンテ ハモン・イベリコ
Deuxième	フォア・グラ 東御産くるみ ポルト酒
Poisson	下記よりお選び下さい。 ・笠子 ブイヤベースのエッサンス ・蝦夷鮑 やまこきのこ園の茸と螺貝のエスカルゴバター
Viande	下記よりお選び下さい。 ・いいづな鴨 炭火の香り ソース・ビガラード ・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:Magnolia マニヨリア  
期間:2026年3月1日~2026年3月31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	サラダ仕立ての春の一皿
Deuxième	新玉葱 マスカルポーネ カカオ
Poisson	ハタ 蛤と発酵バター
Viande	牛タン 信州味噌のタップナードと筍
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
Dessert	信州産いちご ピスタチオ パイ仕立て
Dessert(追加料金にて変更いただけます。)	ワゴンデザート ￥2,420 (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。

## 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:  
"新規受付を再開致します"季 みのり  
【3月】  
期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで  
料金:18,150円



## ■お品書き

先附	蛍烏賀と黄堇の浸し 蛇腹 赤大根 黄金いくら 野薑草
凌ぎ	のどぐろ道明寺蒸し 桜花 麩 木の芽 銀餡
御椀替り	地蛤と山菜の土瓶蒸し 筍 桜花人参 木の芽
造里	旬魚盛り合せ あしらい一 式
蓋物	春野菜沢煮蒸し あわび 帆立 三つ葉 刻み独活 黒胡椒
焼肴	信州牛と筍の炭火焼き ・鯛の子旨煮 ・蓬黄味寄せ ・たらの芽胡麻味噌和え ・酢取り桜花大根
強肴	のれぞれ搔揚げ 跖の薹 のびる 紅塩 レモン
食事	信州産太陽と大地の謙太 郎 土鍋御飯 からすみ 蜆汁 香の物
水菓子	杏仁豆富 桜ジュレ ミント 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ります。  
※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

メニュー名:紡 つむぎ  
期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで  
料金:13,310円



## ■お品書き

箸染	・蛍烏賀とうるいの 酢味噌和え 蛇腹 赤大根 ・春甘藍豆乳寄せ 黄金いくら ・信州サーモン摘み 草巻き 芹
御椀	吉野仕立 たけの こ摺り流し 桜海老真薯 鍵蕨 野甘草
御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶にて変更いただけます)	旬魚盛り合せ あし らい一式
造里	春野菜沢煮蒸し あわび 帆立 三つ 葉 刻み独活 黒 胡椒

メニュー名:結 ゆい  
期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで  
料金:10,285円



## ■お品書き

旬肴	・筍と烏賀の木の 芽あえ ・うすい豆腐 ・春キャベツと桜海 老の煮浸し ・もずく酢
御椀	清汁仕立 湯葉真 丈 若布 筍 こごみ 花びら百合根 木 の芽
御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶にて変更いただけます)	旬魚盛り合せ あし らい一式
造里	添え野菜 信州奏 龍味噌
蓋物	蛸旨煮と春大根 桜麩 スナップエン ドウ 桜花館
焼肴	千曲川サーモン菜 の花焼き ・しば漬け卸し ・高野豆腐チーズ 焼き ・落伽羅煮
食事	筍御飯 蜆汁 信州合せ味 噌仕立 香の物

【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。

焼八寸

のどぐろ酒塩焼き

春かぶら蕗味噌田

楽

旬菜盛り

・小柱と黄菲の浸し

・煮蛤寿司 ・鯛の

子旨煮

・合鴨ロース ・蓬

黄味寄せ

・えいひれ煎餅 ・

たらの芽胡麻味噌

和え

・酢取り桜花大根

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

蜆汁 信州合せ味

噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850

(二人前より追加料からすみ ¥5,456

金にて変更いただ

(けます)

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850

(二人前より追加料からすみ ¥5,456

金にて変更いただ

(けます)

水菓子 さくら羹 白小豆

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。

水菓子

杏仁豆腐 桜ジュレ

ミント

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 ブロッコリー
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

asama dining

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 7,260円  
中人(7～12歳) 4,840円  
小人(4～6歳) 2,750円

メニュー名:夕食ティ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

## 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 ほうれんそでのお浸し 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: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: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: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: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 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【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: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:  
<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: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: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: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