

メニュー名：【シグネチャーコース】  
Mélèze メレーズ 4月から  
期間：2026年4月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：13,200円



お品書き

Amuse-bouche しらす 新玉葱 キャ  
ビア

Hors-d'oeuvre オマール海老タルト  
仕立て 長野県産ア  
スパラガス

Deuxième 下記よりお選び下さ  
い。  
・長野県産鹿パロ  
ティヌ フォアグ  
ラ  
・あさりコンソメ  
ラヴィオリ

Poisson 下記よりお選び下さ  
い。  
・舌平目柑橘パン粉  
焼き ホタテ 筍  
・蝦夷鮑 やまこき  
のこ園の茸

Viande 下記よりお選び下さ  
い。  
・国産牛フィレ肉  
・いいづな鴨 炭火  
の香り  
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 ワゴンデザート  
料金にて変更 ¥2,420  
いただけます。(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)

メニュー名：【ライトコー  
ス】Muguet ミュゲ 4月から  
期間：2026年4月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：10,340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 国産牛フィレステー  
料金にて変更 キ ¥1,100

いただけます。(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。  
)

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 ワゴンデザート  
料金にて変更 ¥2,420

いただけます。(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。

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

## 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。

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。

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 : Enfants **アンファン**  
期間 : 2025年5月7日 ~ 2027年3月31  
日まで  
料金 : 3,630円



日本料理 新樹

メニュー名：【シグネチャーコース】  
紡季 つむぎ 4月から

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：13,200円



お品書き

- 箸染 ・ 蛭烏賊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 野萱草
- 御椀替り 地蛤と山菜の土瓶蒸し (追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ あしらひ一式
- 蓋物 春野菜沢煮蒸し あわび帆立 三つ葉 刻み独活 黒胡椒
- 焼八寸 のどぐる酒塩焼き 春かぶら 踏味噌田楽  
旬菜盛り  
・ 小柱と黄蕒の浸し  
・ 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

メニュー名：【ライトコース】結衣  
ゆい 4月から

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：10,340円



お品書き

- 旬肴 ・ 筍と烏賊の木の芽あえ  
・ 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 若布真丈  
筍 こごみ 花びら百合根 木の芽
- 御椀替り 地蛤と山菜の土瓶蒸し (追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ あしらひ一式  
添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 蛸柔か煮と春大根 桜麩  
スナップエンドウ 桜花餡
- 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  
・ 踏伽羅煮
- 食事 筍御飯  
蜆汁 信州合せ味噌仕立  
香の物

メニュー名：福味鶏と滋養卵のすき  
煮膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：3,300円



お品書き

- ・ 甘酒豆乳ジュース
- ・ 福味鶏と滋養卵のすき煮 ちやたまや浅間小町
- ・ お浸し
- ・ 小鉢
- ・ 香の物
- ・ 謙太郎米白御飯
- ・ 味噌汁
- ・ 安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・ 果物
- ・ 珈琲

食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

【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。

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 のどぐろ ¥3,850  
み御飯 からすみ ¥5,456

(二人前  
より追加  
料金にて  
変更いた  
だけます)

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 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。

羽釜炊込 のどぐろ ¥3,850  
み御飯 からすみ ¥5,456  
(二人前  
より追加  
料金にて  
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 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。

## 日本料理 新樹

## メニュー名：焼き魚膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：3,300円



お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き 又は 鯖文化干し
- ・豆乳湯豆腐
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

## 【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。

## メニュー名：信州産長芋 麦とろろ膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：3,300円



お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・信州産長芋とろろ 白胡麻
- ・かわいい西京焼き
- ・お浸し
- ・煮物
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米 麦とろ御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

## 【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。

## メニュー名：お子様膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：1,980円



お品書き

- ・りんごジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き
- ・焼売
- ・オムレツ ・ウインナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミニトマト
- ・お浸し
- ・煮物
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産 生乳使用ヨーグルト
- ・果物

食材仕入れの都合により予告なく内容が変更になることもございます。

## 【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。



メニュー名：【4月17日から】夕食  
buffet

期間：2026年4月15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：【4月18日から】朝食  
buffet

期間：2026年4月15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：2026年4月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：7,260円

**メニュー名：低アレルゲン対応【夕食】大人和洋コース**

期間：2026年4月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：7,260円

**メニュー名：低アレルゲン対応【夕食】お子様コース**

期間：2026年4月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：2,640円

**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～2027年3月31日  
日まで  
料金：3,300円

**メニュー名：低アレルゲン対応【朝食】お子様用メニュー**

期間：2025年10月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：1,650円



## VIALA &amp; ペット棟限定 ルームサービス

ご利用、ご予約は現地にて、承ります。

お問い合わせください。

## 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  
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  
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：2026年4月1日～2027年3月31日  
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  
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  
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  
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：2026年4月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：ジュヴレ シャンベルタン 29,040円  
パローロ・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

## メニュー名：ルームサービスワイン【白ワイン】

期間：2026年4月1日～2027年3月31日  
日まで  
料金：ピュリニー・モンラッシェ 31,680円  
シャトールメルシャン 椀子シャルドネ 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：2026年4月1日～2027年3月31日  
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：筍とアスパラガスのト  
マトソースピザ しらすとからす  
みの香り

期間：2026年3月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：1,540円

メニュー名：アリゴ風リゾット～鹿  
肉ミンチを添えて～

期間：2026年3月1日～2026年5月31  
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：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：1,870円

メニュー名：春野菜のトマトスープ  
パスタ

期間：2026年3月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：1,540円

メニュー名：ボンボンショコラ 3種  
セット

期間：2026年3月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：各セット 770円

メニュー名：DALLOYAU マカロン

期間：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31  
日まで  
料金：550円

メニュー名：【期間限定ドリンク】  
春の抹茶ドリンク

期間：2026年3月1日～2026年5月31  
日まで  
料金：各 880円

メニュー名：お飲み物各種

期間：2026年4月1日～2027年3月31  
日まで



アニバーサリー

ご予約は現地へお問い合わせください。

メニュー名：アニバーサリーケーキ  
(1日限定4食)

期間：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31  
日まで

料金：2～3名目安 3,300円