

メニュー名:Primevère プリムヴェール
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:16,500円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 鮑のコンポート とうもろこし

Deuxième 鴨胸肉の燻製 ダークチェリー

Soupe 桜海老のフラン 春キャベツのポタージュ

Poisson 甘鯛のポワレ 毛蟹のナージュ仕立て

Granité お口直しのグラニテ

Viande 和牛フィレのグリエ
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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】小麦 そば
【落花生】【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:12,100円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 初かつおの網焼き ロックフォール

Doujem 信州オレイン豚のフリカッセ

Poisson 下記よりお選び下さい。
・鯛と桜海老のプレゼ
アンチョビのソース
・鮑のソテー
信州産グリーンアスパラ
ガスのクーリ

Granité お口直しのグラニテ

Viande 下記よりお選び下さい。
・鴨肉のロティ サンテュ
ヴェール風
・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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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 マニョリア
期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで
料金:9,350円



■お品書き

Amuse-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre 海の幸と旬野菜 プティポワのピュレ

Deuxième ポタージュクレシー 雲丹のパンペルデュ

Poisson 赤羽田のフリットとピペラード
実山椒のソースブールブラン

Granité お口直しのグラニテ

Viande 地鶏 ヤングコーン 新生姜
パン コンディメント

Dessert 信州産小麦のサヴァラン
トロピカルフルーツと共に

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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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

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: 2023年1月1日～2025年3月31日まで
料金: 3,300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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭【さば】
くるみ ごま【大豆】 まつたけ
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】

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:信州牛しゃぶしゃぶ鍋会席

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:16,500円



■お品書き

旬肴	・鰻ざく和え 笹打ち胡瓜 ・蝦蛄とおかひじきの浸し 糸賀喜 ・真鰯果実酢 ㄆ うすい豆 ・浅蜆と白アスパラの黄味 醤油和え アメーラルピンズ
造里	旬魚盛り合せ あしらい一 式
焼肴	蝦夷鮑と雲丹の香草焼き ・穴子粽寿司 ・稚鮎紫蘇の 香揚げ ・白瓜雷干し ・蚕 豆あま煮 ・酢取り茗荷
鍋物	信州牛しゃぶしゃぶ鍋 信州牛サーロイン 薬味 胡麻たれ ぽん酢 ざく野菜 レタス 笹打ち葱 三つ葉 アスパラ
食事	羽釜御飯 信州産太陽と大 地の謙太郎米 又は 信州 蕎麦 香の物
水菓子	旬の果実盛り合わせ 琥珀 ゼリー

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
いか いくら 鮭【さば】

メニュー名:紡 つむぎ

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:12,100円



■お品書き

旬肴	・鰻ざく和え 笹打 ち胡瓜 ・蝦蛄とおかひじき の浸し 糸賀喜 ・真鰯果実酢 ㄆ う すい豆 ・浅蜆と白アスパラ の黄味醤油和え アメーラルピンズ
御椀	清汁仕立 鮎魚女葛打ち 蓴 菜 軸三つ葉 かえ で生姜 梅肉
グレードアップ	走り鰯と根曲筍の 土瓶蒸し 木耳 蓴 菜 新芽大根 ¥2,0 90
造里	旬魚盛り合せ あし らい一式
蓋物	信州太郎ぽーく角 煮 スナッフエンド ウ 芋餡 水芥子
焼八寸	蝦夷鮑と雲丹の香 草焼き 旬菜盛り ・白海老 と黄花すずしろ ・穴子粽寿司 ・姫 栄螺信州味噌和え ・鶏松風焼き ・稚 鮎紫蘇の香揚げ ・ 蚕豆あま煮 ・白瓜 雷干し ・近江蒟蒻 木の芽味噌田楽 ・ 酢取り茗荷

メニュー名:奏 かなで

期間:2024年5月1日～2024年6月30日まで

料金:9,350円



■お品書き

箸染	・白海老(揚)と黄 花すずしろの浸し ・雲丹と蚕豆の白 和え ヤングコーン ・アスパラ豆富 い くら 黄身泡醤油 ・根曲筍胡麻味噌 和え おかひじき
グレードアップ	走り鰯と根曲筍の 土瓶蒸し 木耳 蓴 菜 新芽大根 ¥2,0 90
御椀	吉野仕立 うすい豆摺り流し 焼胡麻豆富 蕎麦 の芽 水芥子
造里	旬魚盛り合せ 添 え野菜 信州奏龍 味噌
蓋物	鰻養老蒸し 道明 寺 三つ葉 桔梗 人参
焼肴	勘八西京焼き ・白アスパラ梅酢漬 け ・杏子求肥 ・ 伽羅蒔
食事	高菜御飯 しらす 汁物 信州合せ味 噌仕立 香の物

くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
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

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

グレードアップ羽釜・のどぐろ ¥3,300
炊込み御飯(二人・信州牛時雨煮
前より) ¥3,850

水菓子 小豆と抹茶のもな
か 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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】【豚肉】【あわび】
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
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

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。

グレードアップ羽釜・のどぐろ ¥3,300
炊込み御飯(二人・信州牛時雨煮
前より) ¥3,850

水菓子 きなこ寄せ 白花生
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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
いか【いくら】鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
【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

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：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：
キッズ用うどんセット*6歳以下向け【夕食】

期間：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：2,475円

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：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：2,475円

メニュー名：**焼き魚膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：**佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：
福味鶏と滋養卵のすき煮膳【5月から】

期間：2024年5月1日～2024年10月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：**お子様膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：1,705円



メニュー名: **asamaブッフェ**

期間: 2024年1月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳以上 6,600円
7～12歳 3,300円
4～6歳 2,475円

メニュー名: **飲み放題**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: アルコール飲み放題 2,662円
ノンアルコール飲み放題 1,452円

メニュー名: **朝食ブッフェ**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳～ 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100円

低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】大人洋コース
期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：6,655円



■お品書き

Hors-d'oeuvre	勘八のオリーブオイル マリネ 人参ピューレ
Pâtes	ソルガムパスタ トマトソース 玉葱のブタネスカペースト
Poisson	甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ
Viande	ラムチョップ パプリカ ブロッコリー カリフラワー ジャガイモ アスパラ 人参ピューレ
Riz	お米で作ったまあるい パン オリーブオイル
Dessert	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：
低アレルギー対応【夕食】大人和洋コース
期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
焼き物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
食事	炊き込みご飯
デザート	フルーツの盛り合わせ コーヒー又は紅茶又はハー ブティー

メニュー名：
低アレルギー対応【夕食】お子様コース
期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：2,420円



■お品書き

Soupe	コンポタージュ
Plat	とろけるホワイトグラタン 白身フライ まんまるじゃがいもとひじき コロツケ トマトスーゴ
Riz	メランジェサラダ 人参ドレッシング
Jus	野菜とひよこ豆のカレーライ ス
Dessert	ぶどう100%ジュース フルーツの盛り合わせ

低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】大人用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金：2,695円



■お品書き

前菜	煮浸し茄子 金平牛蒡 ひじき煮 オクラ浸し 小松菜浸し まぐろ煮
スープ	とうもろこしのすり流しスー プ仕立て
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱ドレッシング
焼物	鯛塩焼き 人参のピューレ添え
食事	白米
デザート	フルーツ盛り合せ

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金：1,320円



■お品書き

スープ	かぼちゃのポタージュスー プ
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシ ング
パン	ヴィーガンホットケーキ メープル マーガリン
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&ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:国産牛のステーキ

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:ビーフカレー

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 4,356円

メニュー名:

国産牛ひつまぶし ※1名様盛り

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2023年10月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:

お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】

期間:2022年11月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 3,300円

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2023年11月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 3,300円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名:天使のピラフ

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,694円

メニュー名:

軽井沢ソーセージのオルトラーナ

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,331円

メニュー名:

信州アスパラとパンチェッタのパスタ
カチョエペペ風

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,452円

メニュー名:ミックスサンドイッチ

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:968円

メニュー名:Asamaバーガークラシック

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:1,694円

メニュー名:ロゼ フルール

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:550円

メニュー名:DALLOYAU マカロン

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:各種 275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～2025年3月31日まで
料金:484円

メニュー名:お飲み物各種

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで



☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**
期間: 2024年1月25日～2025年3月31日まで
料金: 2～3名目安 3,300円