

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名: 饗奏(きょうそう)

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 ・真鮭果実酢 ぐうすい豆 ・浅蛸と白アスパラの黄味 醤油和え アメーラルビンズ
御椀	清汁仕立 鮎魚女葛打ち 新芽大根 蓴菜 かえで生姜 梅肉
造里	旬魚盛り合せ あしらいい 式
温物	ポタージュクレシー 雲丹の パンペルデュ 信州産小麦「華梓」使用 自 家製パン パティバター ゲランドフルー ルドセル エキストラバージ ン
魚料理	鯛と桜海老のプレゼ アン チョビのソース
肉料理	国産牛フィレステーキ
食事	土鍋御飯 蝦夷鮑と雲丹 汁物 信州合せ味噌仕立 香の物
デザート	パッションとフランボワーズ のマカロン仕立て
Café ou Thé	コーヒー又は紅茶

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※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
くるみ 【ごま】【大豆】まいたけ
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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:
信州太郎ぼーく出汁しゃぶしゃぶ鍋セット【5~6月】

期間:2024年5月1日~2024年6月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

- 一の重 旬肴
 - ・白海老と黄花すずしろの浸し 糸賀喜
 - ・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
- 二の重 造里
 - 旬魚盛り合せ あしらいい一式
- 三の重
 - 信州太郎ぼーく ロース バラ肉 すまし出汁
- 四の重 ざく野菜レタス 笹打ち葱 三つ葉 アスパラ 木耳 葛切り しゃぶ餅 桔梗人参
- 五の重 食事
 - 信州蕎麦 薬味 たまご 香の物 ぼん酢
 - 水菓子 きなご寄せ 白花豆 旬の果実

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・IHでの加熱調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】

メニュー名:
蝦夷鮑と雲丹御飯セット【5~6月】

期間:2024年5月1日~2024年6月30日まで
料金:13,200円



■お品書き

- 一の重 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 ム すすい豆
 - ・浅蜆と白アスパラの黄味醤油和え アメーラルビーズ
- 二の重 蓋物信州太郎ぼーく角煮
 - スナップエンドウ 芋餡 水芥子
 - 水菓子 きなご寄せ 白花豆 旬の果実
- 三の重 造里旬魚盛り合せ あしらいい一式
- 四の重 お番菜 香の物 雲丹 飯器
- 食事
 - 炊き立てご飯 バルミューダ炊飯器にて 蝦夷鮑と雲丹 汁物 信州合せ味噌仕立
 - ※炊き上がりに40分~1時間要します。

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・レンジでの温め調理
・炊飯器での炊き上げ調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【アレルギー情報】

メニュー名:
ラングスティヌと海の幸のブイヤベールセット

期間:2024年5月1日~2024年6月30日まで
料金:11,000円



■お品書き

- Hors-d'œuvre 海の幸と旬野菜 プティポワのピュレ
- Deuxième 初かつおの網焼き ロックフォール
- Soupe ラングスティヌと海の幸のブイヤベール
- Petit pains et accompagnement パン コンディメント
- Dessert デザート
- Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・お部屋のIHによる温め調理
・オープンによるパンの温め調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【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。

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。

■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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:
鮑と筍の洋風炊き込みご飯セット【5~6月】
期間:2024年5月1日~2024年6月30日まで
料金:15,400円



■お品書き

- Hors-d'œuvre 海の幸と旬野菜 プティポワのピュレ
- Deuxième 初かつおの網焼き ロックフォール
- Plat 国産牛テールのポトフ仕立て
- Homard et champignons バルミューダ炊飯器 鮑と筍の洋風炊き込み御飯
- Dessert デザート
- Café コーヒー

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※お客様による最終調理が必要になります。
・お部屋のIHでの温め調理
・オープンレンジでの温め調理

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【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 セラチン 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:**和食 朝食膳【5/1~】**
期間:2024年5月1日~2024年6月30日まで
料金:4,400円



■お品書き

甘酒豆乳ジュース

- 一の重 焼き魚/信州サーモン塩麴焼き 染おろし レモン
口取り/出汁巻き玉子 鰯柔か煮 大根風味煮
隠元胡麻和え 炙りたらこ
信州牛時雨煮 ちりめん山椒
香の物/刻み野沢菜漬け 胡瓜漬け かつお梅
小鉢/本鮪やまかけ 佐久産長芋とろろ
法蓮草とぜんまいの浸し
旬の果実
- 二の重 煮物/真鯛と温豆富豆乳餡
笹打ち葱 占地茸
温泉玉子

食事

炊きたてご飯

信州産太陽と大地の
謙太郎米 又は お
粥
味噌汁 信州合せ味
噌仕立
朝食海苔

食後

飲むヨーグルト

※同メニュー2名様よりご予約承ります。
※食事の御飯を白米かお粥よりお選び頂けます。
(2名様より)
※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承
ください。

【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】バナナ 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。



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:キッズボックス

期間:2023年10月26日～2024年6月30日

まで

料金:2,420円

メニュー名:お子様小箱弁当

期間:2023年10月26日～2024年6月30日

まで

料金:2,420円

メニュー名:

バルミューダ炊飯白御飯一合追加

期間:2024年3月11日～2024年8月31日ま

で

料金:1,100円



テイクアウト

メニュー名:テイクアウトパンセット

期間:2024年3月18日~2024年9月30日まで
料金:1,944円

■お品書き

パン 3種 長野県産小麦使用自家製
フォカッチャ(キノコとベーコン)
クロワッサン
マフィン前菜・サラダスモークサーモンとクリームチーズ
ミックスサラダスープ スイートコーンとポテトのポタージュ
(フリースト"ライ)

飲み物 コーヒー(ドリップ"コーヒー"パック)

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

※前日18時までのご予約制となります。

※お客様による最終調理が必要となります。
オープンでの加熱調理
お湯を沸かし、注ぐ。

【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。