



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 ・真鰯果実酢 〆 うすい豆 ・浅蛸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 新芽太根 蓴菜 かえで生姜 梅肉
造里	旬魚盛り合せ あしらいいー 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	鯛と桜海老のブレゼ アン チョビのソース
肉料理	国産牛フィレスステーキ
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がございます。
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:
信州太郎ぽ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 信州太郎ぽーく 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 ぽん酢
- 水菓子 きなこ寄せ 白花生 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
・真鰯果実酢め うすい豆
・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 蓋物信州太郎ぽーく角煮 スナップエンドウ 芋 餡 水芥子
- 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:
ラングスティーンと海の幸のブイヤベースセット

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 ラングスティーンと海の幸のブイヤベース
- 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 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。

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
クフォール

Plat 国産牛テールのポトフ仕
立て

Homard et バルミューダ炊飯器
champignons 鮑と筍の洋風炊き込み御
飯

※炊きたてをお部屋にお
持ちいたします。

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】まっただけ
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
ン塩麹焼き 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

煮物/真鯛と温豆腐
豆乳餡

笹打ち葱 占地茸

温泉玉子

二の重

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】まっただけ
【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(ト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。
※個別のアレルギーマッチは致しかねます。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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルゲン物質が含まれております。