



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7月1日～2024年8月31日まで
料金: 16,500円



■お品書き

箸染	・鰯とつる紫の芥子和え ピンクペッパー ・蕃茄豆腐 塩たらこ 美味出汁ジュレ ・夏かぼちゃとズッキーニの揚げ浸し 雲丹 シャインマスカット ・心太 海老 酢醤油 青さ海苔
御椀替り	尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 ヘぎ柚子
造り	旬魚盛り合せ あしらいい式
温物	ラングスティエヌのレタス包み 長野シードルソース
魚料理	勘八のムニエル ヘーゼルナッツとアンチョビ
肉料理	国産牛フィレステーキ
食事	土鍋御飯 炙り鮎 土用蛸汁 信州合せ味噌仕立 香の物
デザート	デザート
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:
信州サーモンと夏野菜の蒸鍋 玉蜀黍御飯セット【7〜8月】
期間:2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金:13,200円

- お品書き
- 一の重 箸染・鰯とつる紫の芥子とえ
ピンクペッパー
・蕃茄豆腐 塩たらこ 美味出汁ジュレ
・夏かぼちゃとズッキーニの揚げ浸し
雲丹 シャインマスカット
・心太 海老 酢醤油 青さ海苔
- 二の重 造里旬魚盛り合せ あしらいい式
- 三の重 信州サーモン 笹打ち葱 朝顔葉人参
- 四の重 水菓子/小豆と蕎麦ガレット 木苺 ミント
旬の果実
- 薬味 香の物 飯器
- 鍋盛り/南瓜 茄子 ズッキーニ ヤングコーン
茗荷 つる菜 大ぶなしめじ ミニトマト
- 五の重 食事炊きたてご飯
バルミューダ炊飯器にて 玉蜀黍御飯
土用蛸汁 信州合わせ味噌仕立
- ※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。
・IHでの加熱調理
・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】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに

メニュー名:うなぎ御飯セット【7〜8月】
期間:2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金:11,000円

- お品書き
- 一の重 箸染
・鰯とつる紫の芥子とえ
ピンクペッパー
・蕃茄豆腐 塩たらこ 美味出汁ジュレ
・夏かぼちゃとズッキーニの揚げ浸し
雲丹 シャインマスカット
・心太 海老 酢醤油 青さ海苔
- 二の重 蓋物・水菓 太刀魚ちり蒸し
子 甘長唐辛子 七味おろし 割ぽん酢
小豆と蕎麦ガレット 木苺 ミント
旬の果実
- 三の重 造里
旬魚盛り合せ あしらいい式
- 四の重
お番菜 香の物 鰻たれ 飯器
- 食事
炊きたてご飯
バルミューダ炊飯器にて うなぎ御飯
土用蛸汁 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】
■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

メニュー名:
ラングスティージュと海の幸のブイヤベースセット
期間:2024年7月1日〜2024年8月31日まで
料金:11,000円



- お品書き
- Hors-d'œuvre 旨味でポシェした信濃雪鱒のグラッセ 季節の野菜
- Deuxième マグロの燻製と根菜のマリネ
- Soupe ラングスティージュ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。
※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。

■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

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。

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:
国産牛テールのポトフ仕立て 毛蟹の
炊き込み御飯コンソメ風味【7~8月】
期間:2024年7月1日~2024年8月31日ま
で
料金:15,400円

- お品書き
- Hors-d'œuvre旨味でポシェした信濃雪
鱒のグラッセ 季節の野
菜
- Deuxième マグロの燻製と根菜のマ
リネ
- 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 毛蟹の炊き込み御飯コン
ソメ風味
- ※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。
※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。

メニュー名:和食 朝食膳【5/1~】
期間:2024年7月1日~2024年8月31日ま
で
料金:4,400円



- お品書き
- 甘酒豆乳ジュース
- 一の重
- 焼魚/銀鱈西京焼き
大根おろし 水菜
- 口取り/出汁巻き玉
子 冬瓜煮 茄子の
浸し
- 豆鰯南蛮漬け 信州
牛時雨煮
- 納豆おくら 鰹節佃
煮
- 香の物/刻み野沢菜
漬け 白しば漬け
かつお梅
- 小鉢/本鮪やまかけ
佐久産長芋とろろ
- 玉蜀黍と法蓮草のお
浸し
- 旬の果実
- 二の重
- 温物/信州サーモン
と温豆腐 友餡
- 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:

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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。