

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:パーティープラン

期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで

料金:お1人様あたり(料理+飲み放題2時間付き) 13,200円



■お品書き

冷温前菜

- ・冬野菜とシーフードマリネ
- ・根菜、鴨肉のコンビネゾン バルサミコ風味
- ・信州きのこと鶏肉のトマト煮込み
- ・ビンチョウまぐろのニース風サラダ

サラダ

- 彩り野菜の軽井沢コンビネーションサラダ
- すりおろし野菜ドレッシング

パスタ

- たっぷり牛肉のボロネーゼ

メインディッシュ

- ローストビーフ
- グレイビーソース
- ホースラディッシュ
- ポテトムースリーヌ

デザート 3種類・プカフェオレヴェーリーヌ

- ホワイトチョコとラズベリーのガトー
- 信州産りんごとチーズのタルト
- 紅茶のメレンゲ
- レモンの琥珀糖

パン

- バケット
- バター

コーヒー・紅茶

※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。

当日に申告されたアレルギーには対応できませ

メニュー名:パーティープラン同席限定!お子様メ

ニュー【10/1~】

期間:2025年12月1日~2026年2月28日まで

料金:3,630円

■お品書き

冷温前菜

- ・冬野菜とシーフードマリネ
- ・根菜、鴨肉のコンビネゾン バルサミコ風味
- ・信州きのこと鶏肉のトマト煮込み

サラダ

- 彩り野菜の軽井沢コンビネーションサラダ
- すりおろし野菜ドレッシング

パスタ

- たっぷり牛肉のボロネーゼ

お子様メインプレート

- ハンバーグ
- チキンライス
- エビフライ
- フライドポテト

デザート

- フルーツ盛り合わせ

パン

- 紅茶のメレンゲ
- レモンの琥珀糖
- ブティプラン
- バター

※お子様メインプレートとフルーツ盛り以外のメニューは

予約人数分を盛り合わせてご用意致します。

※アレルギーをお持ちの方は予約時にご申告ください。

当日にご申告いただいたアレルギーには対応できません。

※メニューの内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

メニュー名:饗奏(きょうそう)

期間:2025年12月1日~2025年12月26日まで

料金:18,150円



■お品書き

箸染

- ・たらふぐ白子と壬生菜の浸し 信州奏龍味噌
- ・海老芋豆腐 雲丹 美味出汁餡
- ・佐久鯉ぬた和え 青葱 柚榎
- ・千枚かぶら 平貝 野沢菜漬け

御椀替り

- ふぐときのこの土瓶蒸し 雪輪人参

造里

- 旬魚盛り合せ あしらい一式

温物

- フォアグラポワレ ブリオッシュ バナナ

- ラメール(海藻パン) 軽井沢オリジナルパン
- パティバター
- グランドフルールドセル エキストラバージン

魚料理

- クレピーヌで包んだズワイガニと鯛の口ティ
- クリュスタッセのジュ

肉料理

- りんご和牛信州牛フィレ肉ソテー

食事

- 信州産太陽と大地の謙太郎米

- 土鍋御飯 ずわい蟹

- 汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

デザート

- 柑橘のヴァシュラン

ん。
※仕入れ状況によりメニューの内容は予告なく
変更になる場合がございます。ご了承ください。

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。

食後　　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ひしま
す。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

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。

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け
期間:2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金:3,630円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズの茶碗蒸し 銀餡
お寿司	・鮯握り寿司 ・稻荷寿司 醤油
煮物	・煮込みハンバーグ 人参 プロッコリー
弁当箱	・焼きそば ・お浸し 糸賀喜 ・玉子焼き ウインナー ・果物
揚物	・海老フライ ・鶏唐揚げ ・イカリング ・フライドポテト
焼物	・信州サーモン照り焼き
汁物	・信州合せ味噌仕立て
デザート	・プリン ホイップクリーム

※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。

【アレルゲン情報】

■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:
キッズ用おうどんセット*6歳以下向け
期間:2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズ茶碗蒸し 銀餡
お寿司	・稻荷寿司 玉子焼き
弁当箱	・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚物	・鶏唐揚げ イカリング フライドポテト
食事	・讃岐うどん
デザート	・プリン ホイップクリーム

※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。

【アレルゲン情報】

■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:
キッズ用おそばセット*6歳以下向け
期間:2025年11月1日～2026年4月30日まで
料金:2,750円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズ茶碗蒸し 銀餡
お寿司	・稻荷寿司 玉子焼き
弁当箱	・お浸し 糸賀喜 ・果物
揚物	・鶏唐揚げ イカリング フライドポテト
食事	・信州そば
デザート	・プリン ホイップクリーム

※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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2025年4月1日~2026年3月31日まで

料金:3,630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。

【アレルゲン情報】

■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:信州牛ときのこの鍋セット
【9~12月】

期間:2025年11月1日~2025年12月26日
まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬着・白菜と揚げしらすの山椒和え
・蓮根豆腐
・小松菜と占地のごま和え
・干し杏子と緑大根の酢浸し

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

三の重 信州牛 平茸 雪輪人参

四の重 《水菓子》

栗ムース

旬の果実

・香の物 ・葉味 ・飯器

鍋盛り あわび茸 大黒占地 えのき茸 春菊 白菜

食事 バルミューダ炊飯器にて
信州産太陽と大地の謙太郎米

※焼き上がりに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
・炊飯器での焼き上げ調理

※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。

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】【かに】くるみ

メニュー名:信州牛ときのこの鍋セット
【9~12月】

期間:2025年12月27日~2026年1月3日まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬着・鯉と水菜の浸し 数の子
・南瓜豆腐 いくら 守口大根
・蒸鮑雲丹和え 廿生菜
・尼鯛とちぢみ法蓮草の林檎酢ジュレかけ

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

三の重 信州牛 平茸 雪輪人参

四の重 《水菓子》

小豆抹茶寄せ 干柿
旬の果実

・香の物 ・葉味 ・飯器

鍋盛り あわび茸 大黒占地 えのき茸 春菊 白菜

食事 バルミューダ炊飯器にて
信州産太陽と大地の謙太郎米

※焼き上がりに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
・炊飯器での焼き上げ調理

※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。

【アレルゲン情報】

■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

メニュー名:ずわい蟹御飯セット【12月】

期間:2025年12月1日~2025年12月26日
まで

料金:16,940円



■お品書き

一の重 旬着・白菜と揚げしらすの山椒和え
・蓮根豆腐
・小松菜と占地のごま和え
・干し杏子と緑大根の酢浸し

二の重

《蓋物》

根菜炊き合せ ごぼう餡

《水菓子》

栗ムース

旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

四の重

《温物》

伊勢海老ときのこの信州味噌蒸し
あわび茸 平茸 大黒占地 えのき茸

食事

太陽と大地の謙太郎米

バルミューダ炊飯器にて
ずわい蟹御飯

汁物 信州合せ味噌仕立

※焼き上がりに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。

■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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

【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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

※お客様による最終調理が必要になります。

- ・電子レンジでの加熱調理
- ・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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくぐ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:
ずわい蟹御飯セット【年末年始】
期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで
料金:16,940円



■お品書き

一の重 箸染・鯛と水菜の浸し 数の子
・南瓜豆腐 いくら 守口
大根
・蒸鮑雲丹和え 壬生菜
・尼鯛とちぢみ法蓮草の
林檎酢ジュレかけ

二の重 《蓋物》
信州牛角煮 聖護院かぶら 菜種 水芥子

《水菓子》
小豆抹茶寄せ 干柿
旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

四の重 ・お番菜 ・香の物 ・万能
葱 ・飯器

《温物》
伊勢海老ときのこの信州
味噌蒸し
あわび茸 平茸 大
黒占地 えのき茸

食事 太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器に
て ずわい蟹御飯
汁物 信州合せ味噌
仕立

メニュー名:
**ラングスティーヌと海の幸のブイヤベ
スセット**
期間:2025年11月1日～2025年12月31日
まで
料金:12,100円



■お品書き

Hors-d'œuvre	ハモン・セラーノとグラ ナパダーノのサラダ 仕立て
Deuxième	寒鯉 蕎のラヴィオリ 仕立て
Soupe	ラングスティーヌと海 の幸のブイヤベース
Petit pains et accompagnement	パン コンディメント
Dessert	本日のデザート
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
ります。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了
承ください。

【アレルゲン情報】

■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】 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

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:
国産牛テールのポトフ仕立て
期間:2025年11月1日～2025年12月31日
まで
料金:14,520円



■お品書き

Hors-d'œuvre	ハモン・セラーノとグラ ナパダーノのサラダ 仕立て
Deuxième	寒鯉 蕎のラヴィオリ 仕立て
Pot-au-feu	国産牛テールのポト フ仕立て
Petit pains et accompagnement	パン コンディメント
Dessert	本日のデザート
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
ります。
※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了
承ください。

【アレルゲン情報】

■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】 カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

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。

※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。

・電子レンジでの加熱調理

・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ります。

※個別のアレルギー対応は致しかねます。ご了承ください。

【アレルゲン情報】

■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:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:2,662円

メニュー名:お子様小箱弁当

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:2,662円

テイクアウト

メニュー名:

【本館asamadining】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才以上) 5,500円
 中人(7~12才)※年末年始も同一
 3,630円
 小人(4~6才)※年末年始も同一
 1,870円
 ※年末年始特別料金(12/27~1/3)
 大人(13歳以上) 6,270円

メニュー名:

【本館asamadining】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才以上) 3,300円
 中人(7~12才) 1,980円
 小人(4~6才) 1,320円
 年始大人(1/1~1/4) 4,840円
 年始中人(1/1~1/4) 2,420円
 年始小人(1/1~1/4) 1,936円

低アレルゲンメニュー(プライベートダイニング)

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】大人【洋コース】

期間:2025年3月1日～2025年12月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ
人参ドレッシング

パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブッタネスソース
オリーブオイル

魚料理 真鯛のソテー
バジルのジェノベーゼ
きのこのソテー

肉料理 仔羊のローマ風カチャトーラ
ローストポテト

パン 丸パン
オリーブオイル

デザート マフィンカカオ
フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】大人【和洋コース】

期間:2025年3月1日～2025年12月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サ
フランジュレ

サラダ メランジェサラダ
玉ねぎドレッシング

焼物 メカジキのヴァプール
ラタトウイユソース

魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け

食事 あおさのお味噌汁
白米

デザート ぶどうゼリー
フルーツ盛り合わせ

予告なく、一部の内容を変更することがございます

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】お子様コース

期間:2025年3月1日～2025年12月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

スープ コーンスープ

サラダ メランジェサラダ
人参ドレッシング

メイン メカジキのヴァプール
トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ

カレー 甘口カレー 白米

ジュース ぶどうジュース

デザート ぶどうゼリー

予告なく、一部の内容を変更することがございます