

maison de forêt

メニュー名:
クリスマス限定フレンチコース
～ノエル～

期間:2025年12月19日～2025年12月26日
まで
料金:19,360円



■お品書き

	Amuse-bouche シルクサーモン40°C 薫
Hors-d'oeuvre	タラバガニエミエット 根 セロリ ルレクチエ
Deuxième	やまこきのこ園しいたけ デクリネゾン
Soupe	ラングスティーヌカダイ フ ジュ・ド・ラングステイ ヌ
Poisson	甘鯛うろこ焼き 菊芋 トリュフ
Viande	和牛ホホ肉赤ワイン煮 込み ブッフルギニオン
Dessert	スノーホワイトクリスマス コーヒー又は紅茶 パン コンディメント

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:年末年始フレンチ
Heureuse ウルーズ【12/27-1/3】
期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで
料金:19,965円



■お品書き

Amuse-bouche 白子60°C 帆立 ロック
フォール

Hors-d'oeuvre 本マグロタルタル アボ
カド エピス

Deuxième 毛蟹 ロワイアル

Soupe はまぐり コンソメ ヴルー
テ

Poisson オマール海老 テルミー
ル

Viande りんご和牛信州牛フレ
肉のパイ包み トリュフ
風味のソース

Avant dessert ベリーのクレープ仕立て

Dessert 軽井沢風OZONI

コーヒー又は紅茶又は
ハーブティー

パン コンディメント

メニュー名:Primevère プリムヴェール
期間:2025年11月1日～2025年12月13日
まで
料金:18,150円



■お品書き

Amuse-bouche アッシュ・パルマンティエ
長野県産鹿肉 パルミ
ジャーノレッジャー

Hors-d'oeuvre 魚介マリネ 燻製カリフ
ラワー キャビア

Deuxième フォアグラポワレ ブリ
オッシュ バナナ

Soupe 牛蒡ブルーテ 信州産
いいづな鴨 フラン

Poisson パイ包み焼き 甘鯛 蟹

Viande りんご和牛信州牛フレ
肉のパイ包み トリュフ
風味のソース

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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

※年末が近づくにあたり、取引業者が順次お休みに入ります。

その為、直前になってもご利用メニューを決めて頂けないと食材の確保が厳しく、ご希望に添えない場合が出てきます。
遅くとも、12月20日までには決めて頂きますようお願い申し上げます。

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

maison de forêt

メニュー名:Orme オルム

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:13,310円



■お品書き

Amese-boucheシェフからの贈り物

Hors-d'oeuvre サラダ仕立ての冬の一皿

Deuxième 長野県産菊芋のブルーテ 白子 トリュフ

Poisson 下記よりお選び下さい。
・アカムツのポワレ 蕎柚子
・クレピーヌで包んだズワイガニと鯛のロティ
クリュスタッセのジュViande 下記よりお選び下さい。
・信州鹿肉のロティ ソース・ポワヴラード
・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。

メニュー名:Magnolia マニヨリア

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:10,285円



■お品書き

Amuse-bouche

Hors-d'oeuvre

Soupe

Poisson

Viande

Viandeグレードアップ

Dessert

Dessertグレードアップワゴンデザート

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2023年10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、内容が変更となる場合がございます。

【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。

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・ナツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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:年末年始特撰会席 新樹

【12/27~1/3限定】

期間:2025年12月27日~2026年1月3日まで

料金:19,965円



■お品書き

- 祝肴
・福白子と水菜の浸し 霞人
参
・二親子宝寿司 吉野酢
・松笠烏賀明太子射込み
・筍木の芽味噌田楽
・酢取り雪中梅 氷餅
・蒸鮑雲丹和え 壬生菜
・からすみ 紅白大根 厚焼
玉子
・黒豆福女煮 千代呂喜

御椀 清汁仕立

のどぐろ真薯 海老芋 鶯
菜 蟻梅人参 松葉柚子御造里 伊勢海老 天然本鮨 信濃
雪鱈 縞鯛 平貝

あしらい一式

多喜合せ 信州牛角煮 聖護院かぶら
安納芋 菜種 水芥子家喜物 まながつお西京焼き
海老芝煮 珈琲花豆 酢取
り雪輪蓮根酢肴 尼鯛とちぢみ法蓮草の林檎
酢ジュレかけ
南瓜豆富 守口大根 キャ
ビア食事 信州産太陽と大地の謙太
郎米ずわい蟹といくら御飯 三つ
葉
伊勢汁 香の物

メニュー名:信州牛ときのこの鍋会席 牛味くらべ

【11~12月】

期間:2025年11月1日~2025年12月26日

まで 料金:18,150円



■お品書き

- 箸染
・とらふぐ白子と壬生菜の浸
し 信州奏龍味噌
・海老芋豆富 雲丹 美味
出汁餡
・佐久鯉ぬた和え 青葱 柚
櫻
・千枚かぶら 平貝 野沢菜
漬け

造里 天然本鮨 蝦夷鮑 肝醤油
見計らい
あしらい一式焼肴 九絵陶板焼き 下仁田葱
法蓮草 銀杏
・丸十厚焼玉子
・海老芝煮
・ヤーコン信州味噌漬け鍋物 信州牛味くらべ サーロイン
内ももあわび茸 平茸 大黒占地
えのき茸

ざく野菜 薺味

食事 お選びください
信州産太陽と大地の謙太
郎米 羽釜御飯雑炊 ちゃたまや 浅間小
町

讃岐うどん ちゃたまや

浅間小町
香の物水菓子 旬のくだもの盛り合せ
林檎シャーベット 白ワイン
ジュレ

メニュー名:紺 つむぎ

期間:2025年11月1日~2025年12月26日

まで 料金:13,310円



■お品書き

箸染

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

御椀

吉野仕立 南瓜擂
り流し
ずわい蟹 占地茸
葛茶巾 雪輪大根御椀グレードアップ 【11月】松茸とふぐ
の土瓶蒸し
¥2,662
【12月】ふぐときのこ
の土瓶蒸し ¥2,42
0

造里

旬魚盛り合せ あし
らい一式

蓋物

寒鯉奉書巻き あ
わび茸 雪輪人参
友餡

水菓子 小豆抹茶寄せ 干柿
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。

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

※3日前までの要予約制となります。
※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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

焼八寸

九絵陶板焼き

旬菜盛り

- ・ふぐと水菜のぽん酢浸し
- ・鮓棒寿司 ・真田丸胡麻和え
- ・丸十厚焼玉子 ・海老芝煮
- ・南瓜煎餅 ・ヤーコン信州味噌漬け
- ・酢取り蓮根

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

羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850

レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,5前より) 66

【12月】ずわい蟹御飯 ¥4,356

水菓子

焼いも豆乳クレームブリュレ
旬の果物

※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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:結 ゆい

期間:2025年11月1日～2025年12月26日
まで
料金:10,285円



■お品書き

旬肴

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

清汁仕立
甘海老真薯 平茸
軸法蓮草 松葉柚子

御椀グレードアップ【11月】松茸とふぐの土瓶蒸し
¥2,662
【12月】ふぐときのこの土瓶蒸し
¥2,420

造里

旬魚盛り合せ あしらい一式
添え野菜 信州奏龍味噌

根菜炊き合せ ごぼう餡

ひらす西京味噌バター焼き
・珈琲花豆
・カリフラワー果実漬け
・蒟蒻味噌漬け

舞茸御飯
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

食事

メニュー名:
お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】

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 銀鮨
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
ブロッコリー

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

焼き物 ・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

メニュー名:
キッズ用おうどんセット*6歳以下向け【夕食】

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 ・チーズの茶碗蒸し 銀鮨

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、【】でくぐ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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

羽釜炊込み御飯グ のどぐろ ¥3,850

レードアップ(二人 【11月】松茸 ¥5,5

前より) 66

【12月】ずわい蟹御

飯 ¥4,356

水菓子 栗ムース 旬の果
実

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がござります。

※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。

日本料理 新樹

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: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 ·チーズの茶碗蒸し 銀鮨

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。



日本料理 新樹

メニュー名:焼き魚膳【朝食】

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:信州産長芋 麦とろろ膳

【朝食】
期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:信州きのこ鍋膳【朝食】

期間:2025年11月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:お子様膳【朝食】

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金:1,980円

asama dining

メニュー名:夕食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 7,260円
中人(7～12歳) 4,840円
小人(4～6歳) 2,750円

メニュー名:【年末年始】プレミアムブッフェ

期間:2025年12月27日～2026年1月3日まで

料金:13歳～ 8,470円
7～12歳 4,840円
4～6歳 2,750円

メニュー名:朝食ブッフェ

期間:2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名:飲み放題

期間:2024年7月1日～2026年3月31日まで

料金:アルコール飲み放題 2,970円
ノンアルコール飲み放題 1,650円

メニュー名:限定販売～クリスマスケーキ～

期間:2025年12月20日～2025年12月25日まで

料金:消費税10%込み 4,400円

メニュー名:

大晦日限定『年越しそば』テイクアウト
◆限定50食◆

期間:2025年12月31日～2025年12月31日まで

料金:1,080円

メニュー名: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歳以上) 5,500円
※年末年始特別料金(12/27～1/3)
大人(13歳以上) 6,270円
中人(7～12歳)※年末年始も同一
3,630円
小人(4～6歳) ※年末年始も同一
1,870円

メニュー名: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歳以上) 3,300円
中人(7～12歳) 1,980円
小人(4～6歳) 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

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4月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

Hors-d'oeuvre	ホタテと野菜のマリネ 人参ドレッシング
Pâtes	ほうれん草のトロフィエ ブッタネスカソース
Poisson	真鯛のソテー バジルのジェノベーゼ きのこのソテー
Viande	仔羊のローマ風カチャトーラ ローストポテト
Riz	丸パン・バケット(グルテンフリー・パン) オリーブオイル
Dessert	マフィンカカオ 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:
低アレルゲン対応【夕食】大人和洋コース
期間:2025年4月1日～2026年3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 白飯
デザート	フルーツの盛り合わせ ぶどうゼリー コーヒー又は紅茶又はハーブティー

メニュー名:
低アレルゲン対応【夕食】お子様コース
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

Soupe	コーンスープ
salade	メランジェサラダ 人参ドレッシング
Plat	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
Riz	甘口カレー
Jus	ぶどう100%ジュース
Dessert	フルーツの盛り合わせ

低アレルゲンメニュー

メニュー名:
低アレルゲン対応【朝食】大人用メニュー

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

前菜	茄子の煮びたし ごぼうのきんぴら ひじき煮 ほうれんそでのお浸し にんじんと紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
サラダ	メランジェサラダ レモンドレッシング
魚料理	鯵の塩焼き
食事	白米 なめことわかめのお味噌汁
デザート	フルーツ盛り合せ

メニュー名:
低アレルゲン対応【朝食】お子様用メニュー

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで
料金:1,650円



■お品書き

スープ	ミネストローネ ほうれん草のリゾーニ
メイン	丸パン・バケット(グルテンフリーパン) イチゴジャム メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
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:RSビーフカレー

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 4,840円

メニュー名:RS信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 6,655円

メニュー名:
ルームサービスワイン【赤ワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ジュヴレ シャンベルタン 29,040円
バローロ・マルチェナスコ 19,800円

ル・マルキド・カロンセギュール 19,
360円

ダイヤモンド・コレクション ピノノワ
ル 10,285円

ユニール 東急ハーヴェストクラブ

リミテッドワイン 9,790円

メニュー名:RS国産牛のステーキ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 6,655円

メニュー名:
RSお子様小箱弁当*小学生以下向け

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 3,630円

メニュー名:

RS国産牛ひつまぶし※1名様盛り

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 6,655円

メニュー名:RS Enfants アンファン

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:VIALA&ペット棟限定 3,630円

メニュー名:
ルームサービスワイン【白ワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ピュリニー・モンラッシエ 31,680円
シャトーメルシャン楓子シャルドネ
10,285円

リエ 東急ハーヴェストクラブ リミ
テッドワイン 9,790円

ティンポット・ハット マールボロ

ソーヴィニヨンブラン 9,075円

メニュー名:
ルームサービスワイン【スパークリングワイン】

期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで

料金:ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ 23,10
0円

ルイロデレール コレクション 244
19,800円

エドシックモノポール シルバートッ
プ 12,980円

ラウンジ(10:00~L.O16:00)

メニュー名:
バナナと生ハムのチーズピザ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

メニュー名:
りんごとカマンベールチーズのリゾット
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

メニュー名:
スマーグした信州サーモンとほうれん草のこっくりクリームパスタ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:1,540円

メニュー名:
ミックスサンドイッチ
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:～11/30 1,064円
12/1～ 1,100円

メニュー名:
Asamaバーガークラシック
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:～11/30 1,863円
12/1～ 1,870円

メニュー名:
パン三種
期間:2025年10月1日～2026年2月28日まで
料金:～11/30 665円
12/1～ 660円

メニュー名:
三種ショコラ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:770円

メニュー名:
DALLOYAU マカロン
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:各種(～11/30) 302円
各種(12/1～) 330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～2026年3月31日まで
料金:～11/30 532円
12/1～ 550円

メニュー名:
【期間限定・新ドリンク】ココアマッシュマロ
期間:2025年12月1日～2026年2月28日まで
料金:880円

メニュー名:
お飲み物各種
期間:2024年7月1日～2026年3月31日まで

☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名:アニバーサリーケーキ (1日限定4食)

期間:2024年1月1日～2026年3月31日まで

料金:生クリーム4号 3,300円

生クリーム5号 4,400円

生クリーム6号 5,500円

チョコケーキ4号 4,400円

チョコケーキ5号 5,500円

チョコケーキ6号 6,600円

メニュー名:季節フルーツ盛り合わせ

期間:2024年1月25日～2026年3月31日まで

料金:2～3名目安 3,300円