



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
・信州きのこ鶏肉のトマト煮込み
・ピ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・プカフェオレヴェリーヌ
ティファール

ホワイトチョコとラズベリーのカット
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ん

メニュー名:

パーティプラン同席限定! 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
・信州きのこ鶏肉のトマト煮込み
・ピ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

お子様メインプレート ハンバーグ
ト

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

プティブラン
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。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
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: 饗奏(きょうそう)

期間: 2026年1月4日～2026年2月28日まで

料金: 18,150円



■お品書き

酒肴・箸染《酒肴》

新からすみ 雪輪大根

《箸染》

・鰯と壬生菜の浸し 数の子
・菊菜白和え 甘海老 林檎チップ
・蛤玉 白舞茸 芽葱
・白魚と芋がらの取り合せ
黄味餡

御椀

清汁仕立
金目鯛巻 織豆腐 穂付筍
蠟梅人参 松葉柚子

造り

旬魚盛り合せ あしらいい式

温物

帆立貝 信州産ちぢみほうれん草と茸のフロレンス風

ラメール(海藻パン) 軽井沢オリジナルパン
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

オマール海老グラタン風

肉料理

りんご和牛信州牛フィレ肉ソテー

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。

【アレルギー情報】

■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。

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。

食事

信州産太陽と大地の謙太郎米
土鍋御飯 たらば蟹といくら
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

デザート 本日のデザート

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いいたします。

【アレルギー情報】

■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。



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 銀鮎

お寿司 ・鮪握り寿司 ・稲荷寿司
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
物揚げ物 ・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いたします。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
【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:

キッズ用うどんセット*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 銀鮎

お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・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いたします。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
【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:

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 銀鮎

お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き

弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚げ物 ・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いたします。

【アレルギー情報】

■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 パナナ
【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。

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:2026年1月4日～2026年10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いたします。

【アレルギー情報】

■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:
信州牛すき焼き鍋セット【1～2月】
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:16,940円



■お品書き

一の重 旬肴・佐久鯉南蛮漬け 糸唐辛子
・つぶ貝七味焼きと長芋唐揚げ
・合鴨と焼葱浸し 粒芥子
・飯蒸し 山葵 鼈甲餡

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい一式

三の重 《水菓子》
さつま芋と豆乳のぷりん 黒蜜
旬の果実

・香の物 ・牛脂 ・オリジナル七味

四の重 信州牛サーロイン
下仁田葱 くるま麴

鍋盛り ざく野菜 春菊 えのき茸 占地茸 椎茸
結び白滝 焼豆腐 梅花人参

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

ちятаまや浅間小町 割下 鰹出汁

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。

メニュー名:**のどぐろ御飯セット【1～2月】**
期間:2026年1月4日～2026年2月28日まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬肴 ・佐久鯉南蛮漬け 糸唐辛子
・つぶ貝七味焼きと長芋唐揚げ
・合鴨と焼葱浸し 粒芥子
・飯蒸し 山葵 鼈甲餡

二の重 《蓋物》
海老芋まんじゅう 占地茸 梅花麴 菜の花

《水菓子》
さつま芋と豆乳ぷりん 黒蜜 旬の果実

三の重 造里 旬魚盛り合せ あしらい一式

四の重 焼物 鰯と下仁田葱の包み焼き
寒締め法蓮草 平茸 梅花人参

五の重 ・お番菜 ・香の物

食事 太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器にて のどぐろ御飯
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。
・電子レンジでの加熱調理
・炊飯器での炊き上げ調理

メニュー名:
ラングスティーヌと海の幸のブイヤベースセット
期間:2026年1月1日～2026年2月28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 海の幸のゼリー寄せ
ペルノー風味 キャビア

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8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】【かに】【くすみ】

■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。

※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。

※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。



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【～3月】
期間：2026年1月1日～2026年2月28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	海の幸のゼリー寄せ ペルノー風味 キャビ ア
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5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5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) 3,630円
小人(4～6才) 1,870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



低アレルギーメニュー(プライベートダイニング)

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】大人【洋コース】
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】大人【和洋コース】
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
低アレルギー対応【夕食】お子様コース
期間:2025年4月1日～2027年3月31日まで
料金:2,640円