



Avant～コース～

メニュー名:
和洋折衷コース『耀～かがやき～』
(前日19時までの要予約)
期間:2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜 蛸烏賊 ごごみ 乾酪 木の芽味噌
海老 菜種 エリンギ 芥子浸し 糸賀喜
福皮煮凍り 田芹 ちり酢

お椀 潮仕立
蛤 独活 県産クレソン
若芽 木の芽

お造り 信州サーモン 久重 本鮪
甘海老
彩り野菜添え

魚料理 メバルのポワレ クスクスと法蓮草のメランジェ
カレーの余韻

肉料理 国産牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜
お好みのソースで

デザート 5日間の時間を煮詰めたオレンジの雫をクルミとムースに 春の息吹

パン オリーブオイル

※前日19時までの要予約
※お肉料理のソースはお好みでお選びいただけます。

【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、【】でくくられたアレルギー物質が

メニュー名:煌の杜-KIRAMEK-
-
美し国の幸を贅沢に(前日19時までの要予約)
期間:2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金:22,000円



■お品書き

先 附 桜吉野湯
鮑雲

前 菜 蛸烏賊 ごごみ 乾酪 木の芽味噌
海老 菜種 エリンギ 芥子浸し 糸賀喜
福皮煮凍り 田芹 ちり酢

お凌ぎ 真鯛桜葉寿司 花蓮根

お 椀 土瓶仕立
蛤 独活 県産クレソン
若芽 木の芽

お造り 信州サーモン 久重 本鮪
甘海老
彩り野菜添え

焼 物 新筍山椒焼
春水稚鮎 新馬鈴薯落田楽 独活梅酢

焚合せ 油目桜包み
香味野菜 山葵 銀餡

進 肴 信州牛フィレ小鍋 アスパラ
柚子

お食事 福雑炊 香の物

水菓子 甘酒のババロア アングレーズ クリスピー
桜最中 桜ホイップ 旬果
実 苺大福

※前日19時までの要予約です。

【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

メニュー名:瑞の杜-MIZUK-
- 和色の彩りを五感で味わう
期間:2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

春 肴 平貝と春菜の取り合わせ
春キャベツ うるい 多良の芽 ごごみ 独活
山葵じゅれ 黄味酢 花穂

春の肴 五味五法
一、蒸し鮑 蛸桜煮 菜の花
一、蛸烏賊魚醤煮 鯛酒盗
乾酪 赤胡椒
一、天豆 厚焼き 花卉百合根
一、烏賊雲丹和え 紅蓼
一、公魚揚げ浸し 新玉
糸唐辛子 蕎麦あられ

椀 盛 春霞
蓬豆腐 桜蕎麦 桜湯葉
蛤 口桜

お造り 春うらら
信州サーモン 久重 本鮪
甘海老 しゃり玉

焼 物 桜鯛狂水仕立て
信州きのこ 浅利 ミント
マト 新じゃが
スプラウト 檸檬オイル

暖 物 春かぶら桜海老煮
新筍 友菜 友地餡 生姜

留 肴 国産牛ロースト 落味噌そうす
落の薑フライ 青豆 黄味
卸し

お食事 芹筍御飯
香の物 赤出汁

含まれております。

■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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

水菓子 甘酒のババロア アングレー
ズ クリスピー
桜最中 桜ホイップ 旬果
実 苺大福

【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。



Avant～コース～

メニュー名: 鮨箱膳

期間: 2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金: 8,800円

■お品書き

- 小鉢
・桜豆富 海老 県産クレソン ラレシ
・蛤 新筍 若芽 菜種浸し 木の芽
・温燻サーモン アボカド 芽甘藍 エリンギ 生姜 土佐酢じゅれ
- 冷製皿
信州牛ローストビーフ 生野菜添え 橙ドレッシング
- 焚合せ
本日の煮魚と彩り野菜の焚合せ
- 蒸し物
新緑茶碗蒸し 生姜 銀鮓
- 御食事
握り鮓
信州味噌入り赤出汁 香の物
- 水菓子
甘酒のババロア アングレーズ クリスピー
桜最中 桜ホイップ 旬果 実 苺大福

【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: サンセリテ～真心をこめて～

期間: 2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金: 11,000円

■お品書き

- オードブル 落の薑のフリットとタップナード
蛭烏賊と新じゃが香草バター
- ドゥジェーム そば粉のクレープ包み フォアグラ オレンジ
- スープ クレソンのポターージュ カプチーノ仕立て
- ポワソン 真鯛と帆立のムースのパイ 包み焼き アンチョビのクリーム
- ヴィアンド 国産牛フィレ肉のグリエ 季節の温野菜 エシャロットソース
- デザート ショコラフランボワーズ ベリーのアイス添え
- パン オリーブオイル

【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: メモワール～思い出に残る～

期間: 2026年3月6日～2026年3月31日まで
料金: 8,800円

■お品書き

- アミューズ 蛤のクロケット ハーブ香る トマトのクーリ
- オードブル そら豆のムースと鯛のマリネ 春の訪れ
- スープ クレソンのポターージュ カプチーノ仕立て
- ヴィアンド 信州米豚ロース肉のソテー 新玉葱のシャリアピンソース
- プチサラダ 色々春の山菜メランジェ
- デザート ショコラフランボワーズ ベリーのアイス添え
- パン オリーブオイル

※肉料理は追加料金2,200円で「国産牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜」にご変更いただけます

【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。



Avant～コース～

メニュー名:お子様『よくばりプレート』
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,850円



■お品書き

温うどん or 温そば
天ぷら 握り寿司3貫 茶碗
蒸し
ポテト 唐揚げ

季節のデザート

【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:お子様『ハンバーググリル』
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:2,970円



■お品書き

ハンバーグ(100g)
野菜 ポテト エビフライ 唐
揚げ

季節のデザート

【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:お子様『カレープレート』
期間:2024年4月1日～2026年3月31日まで
料金:1,100円



■お品書き

カレー グリル野菜 ポテト
季節のデザート

【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。



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～洋食～
期間：2025年6月2日～2026年3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
パスタ ほうれん草のトロフィエ
ブッタネスカソース
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・バゲット
オリーブオイル
デザート マフィンカカオ

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人～和洋折衷～
期間：2025年6月2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 玉ねぎドレッシング
魚料理 メカジキのバプール
ラタトゥイユソース
焼物 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
御食事 御飯
あおさのお味噌汁
デザート ぶどうゼリー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様
期間：2025年6月2日～2026年3月31日まで
料金：2,640円



■お品書き

スープ コーンスープ
メインプレートメカジキのバプール トマ
トソース
ローストポテト
フムスコロッケ
御食事 甘口カレー
デザート ぶどうゼリー



低アレルギーメニュー

メニュー名:

低アレルギー対応【朝食】大人

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:3,300円

メニュー名:

低アレルギー対応【朝食】お子様

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1,650円



彩〜ブッフェ〜

メニュー名:

【3月】ストロベリースイーツブッフェ

期間:2026年3月6日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 7,260円
シニア(70歳以上) 6,655円
中人(7歳〜12歳) 4,840円
小人(4歳〜6歳) 2,750円

メニュー名:

逸品付き夕食ブッフェ〜魚介〜

期間:2025年10月1日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:

逸品付き夕食ブッフェ〜お肉〜

期間:2025年10月1日〜2026年3月31日まで

料金:大人(13歳〜69歳) 11,110円
シニア(70歳以上) 10,505円

メニュー名:**朝食 和洋ブッフェ**

期間:2025年10月1日〜2026年3月31日まで

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



アニバーサリー

メニュー名:アニバーサリーケーキ

期間:2025年5月1日～2026年3月31日まで

メニュー名:フルーツ盛り合わせ

期間:2021年3月12日～2026年3月31日まで



テイクアウトメニュー

メニュー名:

お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1セット 4,840円

メニュー名:

お部屋でゆったりのご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:1セット 3,190円



おすすめドリンク

メニュー名:「彩-SAI-」限定飲み放題
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:アルコール&ソフトドリンク飲み放題 2,860円
ソフトドリンク飲み放題 1,540円