

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 蛍烏賊 こごみ 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 本鮨
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ゼ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、【】でくくられたアレルギー物質が

旧軽井沢・旧軽井沢アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178
-493
TEL.0267-41-3000

メニュー名:煌の杜-KIRAMEK-
- 美し国幸を贅沢に(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 蛍烏賊 こごみ 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 梗 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 本鮨
甘海老
彩り野菜添え

焼 物 新筍山椒焼
春水稚鮎 新馬鈴薯蕗田
樂 独活梅酢

焚合せ 油目桜包み
香味野菜 山葵 銀餡

進 着 信州牛フィレ小鍋 アスパラ
柚子

お食事 福雑炊 香の物
甘酒のババロア アングレーズ クリスピーゼ

桜最中 桜ホイップ 旬果
実 莓大福

※前日19時までの要予約です。

【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】

メニュー名:瑞の杜-MIZUKI-
- 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 着 平貝と春菜の取り合わせ
春キャベツ うるい 多良
の芽 こごみ 独活
山葵じゅれ 黄味酢 花穂

春の肴 五味五法
一、蒸し鮑 蜜櫻煮 菜の花
一、螢烏賊魚醤煮 鯛酒盃
乾酪 赤胡椒

一、天豆 厚焼き 花弁百合根
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

春霞
蓬豆腐 桜蕎麦 桜湯葉
蛤 口桜

春うらら
信州サーモン 久重 本鮨
甘海老 しゃり玉

桜鯛狂水仕立て
信州きのこ 浅利 ミニトマト 新じゃが
スプラウト 檸檬オイル

春かぶら桜海老煮
新筍 友菜 友地餡 生姜
国産牛ロースト 路味噌そうす
路の薹フライ 青豆 黄味卸し

芹筍御飯
香の物 赤出汁

お食事

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 クリスピーサク最中 桜ホイップ 旬果実 莓大福

【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:鮓箱膳

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 県産クレン 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 銀餡
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 クリスピーサー 桜最中 桜ホイップ 旬果実 莓大福

【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	蕗の薹のフリットとタップナード 蠶烏賊と新じゃが香草バター
ドウジエーム	そば粉のクレープ包み フォアグラ オレンジ
スープ	クレソンのポタージュ カブチーノ仕立て
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～想い出に残る～

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	クレソンのポタージュ カブチーノ仕立て
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: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: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。

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 ラタトウイユソース
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

低アレルゲンメニュー

メニュー名:
低アレルゲン対応【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:
低アレルゲン対応【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...『夕食ブッフェテイクアウト』
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:
お部屋でゆったりとご朝食を...『朝食ブッフェテイクアウト』
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