

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名:響奏(きょうそう)

期間:2026年3月1日~2026年5月31日まで
料金:18,150円



■お品書き

箸染	・蛍烏賀とうるいの酢味噌和え 蛇腹赤大根 ・春甘藍豆乳寄せ 黄金いくら ・信州サーモン摘み草巻き芹
御椀替り	地蛤と山菜の土瓶蒸し 筍 桜花人参 木の芽
造り	旬魚盛り合せ あしらい一式
温物	フォア・グラ 東御産くるみ ポルト酒 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	笠子 ブイヤベースのエッセンス
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 からすみ 蜆汁 信州合せ味噌仕立 香の物
デザート	信州産いちご ピスタチオパイ仕立て
食後	コーヒー又は紅茶

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 お寿司 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 お寿司 お浸し 糸賀喜 ・玉子焼き ウインナー お野菜 ・パン
揚物	・海老フライ お寿司 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: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 お野菜
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。

※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モ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。

プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

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 銀館
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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

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、【】でくぐ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:パーティープラン

期間:2025年3月1日~2026年5月31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

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10月1日~2026年5月31日まで

料金:3,630円



インルームダイニング(お部屋食)

メニュー名:
信州牛と筍の鍋セット【3~5月】
期間:2026年3月1日~2026年5月31日まで
料金:16,940円



■お品書き

一の重 旬肴・筍と烏賊の木の芽あえ

- ・うすい豆腐
- ・春キャベツと桜海老の煮浸し
- ・もずく酢

二の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

三の重・飯器《水菓子》

- さくら羹 白小豆 旬の果実

・香の物 ・葉味

四の重 信州牛サーロイン
筍 黄韭 桜花人参

鍋盛り 春甘藍 うるい 芹 軟白葱 豆苗 舞茸 焼豆腐

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 筍御飯

※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。

・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:
桜海老御飯セット【3~5月】
期間:2026年3月1日~2026年5月31日まで
料金:12,100円



■お品書き

一の重 旬肴・筍と烏賊の木の芽あえ

- ・うすい豆腐
- ・春キャベツと桜海老の煮浸し
- ・もずく酢

二の重

- 《蓋物》
蛸旨煮と春大根 桜麩
蕗 桜花餡

- 《水菓子》
さくら羹 白小豆 旬の果実

三の重 造里旬魚盛り合せ あしらい
一式

- 四の重 蓋物春野菜沢煮蒸し
あわび 帆立 三つ葉
刻み独活 黒胡椒

- 五の重・飯器・お番菜 あしらい ・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 桜海老御飯
蜆汁 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

※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。

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3月1日~2026年5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 鹿バロティーヌ フォアグラ

- 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。

【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。

【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。



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3月1日～2026年3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 鹿バロティーヌ フォ
アグラ

Pot-au-feu 国産牛テールのポト
フ仕立て

Petit pains et パン コンディメント
accompagnement

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:
“仕入れの都合により販売中止となりました”地蛤と筍の鍋セット【3~4月】
期間:2026年3月1日~2026年4月30日まで
料金:16,940円

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:
低アレルゲン対応【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:
低アレルゲン対応【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