



maison de forêt **maison de forêt**

メニュー名:
”新規受付を再開致します”Primevère
プリムヴェール
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:18,150円



- お品書き
- Amuse-bouche 蟹 新玉葱 キャビア
- Hors-d'oeuvre オマール海老タルト仕立て アスパラガス
- Deuxième 鹿バロティーヌ フォアグラ
- Soupe あさりコンソメ ラヴィオリ
- Poisson 舌平目柑橘パン粉焼き ホタテ 筍
- Viande りんご和牛信州牛フィレのグリエ
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。

メニュー名:Orme オルム【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:13,310円



- お品書き
- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre ホワイトアスパラ コンテ
ハモン・イベリコ
- Deuxième フォア・グラ 東御産くるみ ポルト酒
- Poisson 下記よりお選び下さい。
・笠子 ブイヤベースのエッセンス
・蝦夷鮑 やまこきのご園の茸と螺貝のエスカルゴバター
- Viande 下記よりお選び下さい。
・いづな鴨 炭火の香り ソース・ビガラード
・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。

メニュー名:Magnolia
マニョリア【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:10,285円



- お品書き
- Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ
- Hors-d'oeuvre サラダ仕立ての春の一皿
- Deuxième 新玉葱 マスカルポーネ カカオ
- Poisson ハタ 蛤と発酵バター
- Viande 牛タン 信州味噌のタップナードと筍
- Viande(追加料金にて変更いただけます。) りんご和牛信州牛フィレのグリエ ¥1,650
(4種類のソースやコンディメントより、お好みのソースでお召し上がり頂けます。)
- Dessert パン コンディメント
信州産いちご ピスタチオ パイ仕立て
- Dessert(追加料金にて変更いただけます。)) ワゴンデザート ¥2,420
(お好みのケーキ・アイス等をお好きなだけお召し上がりいただけます)
- 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。

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
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。

日本料理 新樹

メニュー名:
"新規受付を再開致します"季 みのり
【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:18,150円



■お品書き

- 先附 蛍烏賊と黄韭の浸し 蛇腹
赤大根 黄金いくら 野萱草
- 凌ぎ のどぐろ道明寺蒸し 桜花
麩 木の芽 銀餡
- 御椀替り 地蛤と山菜の土瓶蒸し 筍
桜花人参 木の芽
- 造里 旬魚盛り合せ あしらい一
式
- 蓋物 春野菜沢煮蒸し あわび
帆立 三つ葉 刻み独活
黒胡椒
- 焼肴 信州牛と筍の炭火焼き
・鯛の子旨煮
・蓬黄味寄せ
・たらの芽胡麻味噌和え
・酢取り桜花大根
- 強肴 のれそれ搔揚げ 落の薑
のびる 紅塩 レモン
- 食事 信州産太陽と大地の謙太
郎
土鍋御飯 からすみ
蜆汁 香の物
- 水菓子 杏仁豆腐 桜ジュレ ミント
旬の果実

※前日21時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。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

メニュー名:紡 つむぎ【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:13,310円



■お品書き

箸染

- ・蛍烏賊とうるいの
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 吉野仕立 たけの
ご摺り流し
桜海老真薯 鍵蕨
菜種
- 御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶
にて変更いただけ 蒸し ¥2,640
ます)
- 造里 旬魚盛り合せ あし
らい一式
- 蓋物 春野菜沢煮蒸し
あわび 帆立 三つ
葉 刻み独活 黒
胡椒

メニュー名:結 ゆい【3月まで】
期間:2026年3月1日~2026年3月31日ま
で
料金:10,285円



■お品書き

旬肴

- ・筍と烏賊の木の
芽あえ
・うすい豆富
・春キャベツと桜海
老の煮浸し
・もずく酢
- 御椀 清汁仕立 若布真
丈
筍 ごごみ 花びら
百合根 木の芽
- 御椀替り(追加料金地蛤と山菜の土瓶
にて変更いただけ 蒸し ¥2,640
ます)
- 造里 旬魚盛り合せ あし
らい一式
添え野菜 信州奏
龍味噌
- 蓋物 蛸柔か煮と春大根
桜麩 スナップエン
ドウ 桜花餡
- 焼肴 千曲川サーモン菜
の花焼き
・しば漬け卸し
・高野豆腐チーズ
焼き
・落伽羅煮
- 食事 筍御飯
蜆汁 信州合せ味
噌仕立 香の物

【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

のどぐろ酒塩焼き
春かぶら落味噌田
楽
旬菜盛り
・小柱と黄蕪の浸し
・煮蛤寿司 ・鯛の
子旨煮
・合鴨コース ・蓬
黄味寄せ
・えいひれ煎餅 ・
たらの芽胡麻味噌
和え
・酢取り桜花大根

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
蜆汁 信州合せ味
噌仕立 香の物

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からですみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

水菓子

杏仁豆腐 桜ジュレ
ミント
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。
※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。

羽釜炊込み御飯 のどぐろ ¥3,850
(二人前より追加料 からですみ ¥5,456
金にて変更いただ
けます)

水菓子

さくら羹 白小豆
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。
※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。

日本料理 新樹

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5月31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 ウィンナー ・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。

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

メニュー名:
キッズ用うどんセット*6歳以下向け【夕食】

期間:2025年11月1日~2026年5月31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 銀鮎
- お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏唐揚げ 白身魚フライ
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。

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5月31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 銀鮎
- お寿司 ・稲荷寿司 玉子焼き
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏唐揚げ 白身魚フライ
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。

日本料理 新樹

メニュー名:
福味鶏と滋養卵のすき煮膳【朝食】
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・福味鶏と滋養卵のすき煮
ちやたまや浅間小町
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産
生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※写真はイメージです。
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更
になることもございます。

【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。

メニュー名:**焼き魚膳【朝食】**
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き 又は
鯖文化干し
- ・豆乳湯豆腐
- ・お浸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米白御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産
生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※写真はイメージです。
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更
になることもございます。

【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。

メニュー名:**信州産長芋 麦とろろ膳【朝食】**
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:3,300円



■お品書き

- ・甘酒豆乳ジュース
- ・信州産長芋とろろ 白胡麻
- ・かれい西京焼き
- ・お浸し
- ・煮物
- ・小鉢
- ・香の物
- ・謙太郎米 麦とろ御飯
- ・味噌汁
- ・安曇野産
生乳使用ヨーグルト
- ・果物
- ・珈琲

※写真はイメージです。
※食材仕入れの都合により予告なく内容が変更
になることもございます。

【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。

メニュー名:【4月11日まで】夕食buffe
期間:2025年12月1日~2026年4月11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



■お品書き

オープンキッチン ・ローストビーフ
《奇数日・偶数日共 ・信州米豚のグリル
通メニュー》 紅玉ガーリックソー
ス
・生海苔、菜花の雲
丹風味焼きチーズ
リゾット
・天ぷら 各種
・焼き立てピザ

温菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・パンガシウスのア
クアパッツァ
- ・海老蒸し餃子
- ・塩焼きそば
- ・から揚げ
- ・フライドポテト

《奇数日メニュー》

★洋食調理 藤田
あずみ考案メニュー

たべてみてけさい
ん ～気仙沼のふ
かひれスープ～

★洋食調理 舛井
美貴考案メニュー

耳うどんdeイタリ
アン

～ぷりぷり海老と
ベーコンのトマトク
リーム仕立て～
・ASAMAダイニング
風ビーフシチュー

《偶数日メニュー》

★洋食調理 井上
純那考案メニュー

バリっとか
ぶっ!!!ピーナツ
ツ風味の一口コロッ
ケ

・たっぷり牛肉のポ
ロネーゼ
・信州産茸と鶏肉
のトマト煮込み

サラダ《奇数日・偶
数日共通メニュー》 サラダ

- ・野菜各種
(わかめ・ヤングコー
ン・ミニトマト・キャ
ロットラペ・ブロッコ
リー)
- ・生ハム
- ・ミックスナッツ

冷前菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・ほうれん草とベーコンのキッシュ
- ・ビンチョウ鮭のニース風サラダ
- ・信州産茸の洋風茶碗蒸し
- ・お造り 各種
- ・ちらし寿司

《奇数日メニュー》

- ★洋食調理 竹原健太考案メニュー
- 大阪ナスのムース～ナスキャビアを添えて～
- ・冬野菜とシーフードのマリネ

《偶数日メニュー》

- ★洋食調理 齋藤健太考案メニュー
- ちゃんちゃん焼きの再構築
- ～白味噌のエスプーマ仕立て～
- ・根菜、鴨胸肉のコンビネゾン バルサミコ風味

食事

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・太陽と大地の謙太郎米
- ・鯛つみれと占地の味噌汁
- ・信州産白菜のコンソメスープ 柚子風味
- ・ホテル特製牛すじカレー
- ・洋風茶漬(トマトコンソメと白出汁)
- ・パン2種(胚芽ロール・バケット)

《奇数日メニュー》

- ・信州そば

《偶数日メニュー》

- ・背脂煮干し中華そば

デザート

- ・みかんゼリー
- ・カフェオレヴェリーヌ
- ・チョコレートのシフォンケーキ
- ・フルーツポンチ
- ・ホワイトチョコとラズベリーのガトー
- ・洋梨のガトー

《奇数日メニュー》

- ・信州産りんごとチーズのタルト
- ・紅茶のメレンゲ

《偶数日メニュー》

- ★パティシエ 小林もえ考案メニュー
- とみおかレンガケーキ
- ・レモンの琥珀糖

※仕入等の都合により、メニューが変更となる場合がございます。

※アレルギーをお持ちのお客様には成分表をご用意しております。

来店後に申告を頂いた場合は成分表のご用意にお時間を頂戴致します。

必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。

※当レストランでは同一の調理器具、食用油を使用して調理を行っております。

コンタミネーションなどの微量混入には対応し

ておりません。ご了承ください。
※掲載期間以降のお食事内容(お品書き)については、確定次第掲載させていただきます。



メニュー名:【4月12日まで】朝食buffet

期間:2025年10月1日～2026年4月12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～2027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:夕食テイクアウトbuffet

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
中人(7～12歳) 3,630円
小人(4～6歳) 1,870円

メニュー名:朝食テイクアウトbuffet

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

低アレルギーメニュー

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～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
プッタネスカソース

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ータ
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：
低アレルギー対応【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
ラタトゥイユソース

魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬

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：
低アレルギー対応【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
ほうれんそうのお浸し
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 鰯の塩焼き

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:2026年1月1日~2027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国産牛のステーキ

期間:2026年1月1日~2027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信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2026年1月1日~2027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:2026年1月1日~2027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 Enfants アンファン

期間:2026年1月1日~2027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【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 ピノノワール

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:

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・モンラッシェ 31,680円

シャトー・メルシャン 椀子シャルドネ

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:
筍とアスパラガスのトマトソースピザ
しらすとからすみの香り
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:1,540円

メニュー名:
アリゴ風リゾット～鹿肉ミンチを添えて～
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:1,540円

メニュー名:
春野菜のトマトスープパスタ
期間:2026年3月1日～2026年5月31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: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:1,870円

メニュー名:ボンボンショコラ 3種セット
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:各セット 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: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:550円

メニュー名:
【期間限定ドリンク】春の抹茶ドリンク
期間:2026年3月1日～2026年5月31日まで
料金:各 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