

Avant～コース～

メニュー名:
4月～【シグネチャーコース】悠々～Yu
-Yu～～
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

初 献 白樺の樹液
折 敷 向附 新緑野菜寒天寄せ
飯 穴子笹寿司
汁 軽井沢アーマー

煮物椀 小諸弁天の清水
野沢菜真薯 桜海老 木の芽

御造り 信州サーモン 香味野菜
米オイル
鰯燻し 本鮓

八 寸 海の恵み
・油目新緑焼
山の恵み
・山菜もなか

蓋 鉢 新野菜 鰯コンソメスープ
新馬鈴薯 新玉葱 新甘藍 スナップ
八幡屋深煎り七味

強 看 信州牛ローストビーフ 玉子
麦餅
野沢菜リーフ 粒芥子 橙ソース

御食事 筍御飯
信州味噌入り赤出汁 香の物

水菓子 大人のメロンソーダ 佐藤
錦 若桃
おうす

【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:
4月～【ライトコース】潺々～Sen-Sen～
期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:9,900円



■お品書き

唯 御造り四種盛り しゃり玉 彩り野菜
・口取り
旬菜豆腐 海老 菜
種 じゅれ
茶巾寿司二種 蝶々人参酢取り
信州産長芋 蕎とろろ
花弁百合根

煮物椀 佐久市橋倉酒造の粕仕立て
蓬豆腐 蛤 うるい
あられ 口柚子

surf～魚料理～・鰻牛蒡 信州産赤ワインの香
・春鰯と芹の包み揚げ
花椒菜 山椒塩

turf～肉料理～プロシェット
信州牛アスパラ巻き
信州米豚躉味噌カツ
髪文字葱
春キャベツ 新じゃが
新玉葱 独活 こごみ
三味卸し

御食事 信州茸御飯 筍の桑焼き
信州味噌入り赤出汁
香の物

■特定原材料に準ずる20品目¹⁾
【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。

水菓子

新緑～グリーンスイート～
青豆羹 若桃 キウイ
天豆 抹茶マカロン メロン
氷菓子 チャービル

【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¹⁾

【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。