



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 軽井沢アメーラ
- 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 鰹燻し 本鮪
- 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 鰹コンソメスープ 新馬鈴薯 新玉葱 新甘藍 スナップ 八幡屋深煎り七味
- 強 肴 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：  
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 蝶々人參酢取り  
信州産長芋 蕨とろろ 花卉百合根
- 煮物椀 佐久市橘倉酒造の粕仕立て 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  
・春鰹と芹の包み揚げ 花椒菜 山椒塩
- turf～肉料理～プロシエット 信州牛アスパラ巻き 信州米豚蒔味噌カツ 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

【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。

氷菓子

新緑〜グリーンスイーツ〜  
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。