



プライベートダイニング(クラブハウス棟内)

メニュー名: 饗奏(きょうそう)

期間: 2026年3月1日 ~ 2026年5月31日  
日まで  
料金: 18,150円



お品書き

- 箸染 ・ 蛸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
- 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  
 ゲ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

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。  
 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。

メニュー名: お子様小箱弁当\*小学生  
 以下向け

期間: 2025年12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  
 餡
- 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ccoli
- 弁当箱 ・ 焼きそば ・ お浸し  
 糸賀喜  
 ・ 玉子焼き ウィンナー  
 ・ 果物
- 揚げ物 ・ 海老フライ ・ 鶏唐揚  
 げ ・ 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がございます。  
 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】 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。

メニュー名: キッズ用うどんセット  
 \*6歳以下向け

期間: 2025年12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 ・ チーズ茶碗蒸し 銀餡
- お寿司 ・ 稲荷寿司 玉子焼き
- 弁当箱 ・ お浸し 糸賀喜 ・ 果  
 物
- 揚げ物 ・ 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がございます。  
 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 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。

場合によってはアレルギー対応メニューのご案内になる場合がございます。  
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 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12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 ・ チーズ茶碗蒸し 銀餡

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 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がございます。

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 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。

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がございます。

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 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。



## 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）ご利用、ご予約は現地にて、承ります。お問い合わせください。**

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  
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 旬魚盛り合せ あしらい  
造里 一式

三の重・《水菓子》  
飯器 さくら羹 白小豆 旬の  
果実

・香の物 ・薬味

四の重 信州牛サーロイン  
筍 黄蕈 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。

【アレルギー情報】

特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 そば

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  
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》  
蛸柔か煮と春大根 桜麩  
蒨 桜花餡

《水菓子》

さくら羹 白小豆 旬の  
果実

三の重 旬魚盛り合せ あしらい  
造里 一式

四の重 春野菜沢煮蒸し

蓋物 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

蛸汁 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。

メニュー名：ラングスティ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  
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 鹿バロティヌ  
フォアグラ

Soupe ラングスティヌ  
と海の幸のブイヤ  
ベース

Petit pains et パン コンディメ  
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。

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。

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。



**インルームダイニング（お部屋食）ご利用、ご予約は現地にて、承ります。お問い合わせください。**

メニュー名：軽井沢野菜と国産牛カレー鍋風【4～5月】

期間：2026年4月1日～2026年5月31日

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 軽井沢野菜と国産  
牛 カレー鍋風

Petit pains et パン コンディメ  
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。



**インルームダイニング（お部屋食）ご利用、ご予約は現地にて、承ります。お問い合わせください。**

メニュー名：**キッズボックス**

期間：2024年10月1日～2027年3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～2027年3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buffet

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buffet

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



## 低アレルギーメニュー（プライベートダイニング）

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～2027年3月31

日まで

料金：7,260円

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～2027年3月31

日まで

料金：7,260円

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～2027年3月31

日まで

料金：2,640円