

メニュー名：【シグネチャーコース】

Mélèze メレーズ

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

Amuse-bouche しらす 新玉葱 キャビア

Hors-d'oeuvre オマール海老タルト仕立て 長野県産アスパラガス

Deuxième 下記よりお選び下さい。
・長野県産鹿パロティーン フォアグラ
・あさりコンソメ ラヴィオリPoisson 下記よりお選び下さい。
・舌平目柑橘パン粉焼き ホタテ 筍
・蝦夷鮑 やまこきのこ園の茸Viande 下記よりお選び下さい。
・国産牛フィレ肉
・いいづな鴨 炭火の香り
パン コンディメント

Dessert 信州産いちご ピスタチオ パイ仕立て

Dessert (追加 ワゴンデザート
料金にて変更 ¥2,420

いただけます。(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)

メニュー名：【ライトコー

ス】Muguet ミュゲ

期間：2026年4月1日～2026年5月31

日まで

料金：10,340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 国産牛フィレステーキ ¥1,100

料金にて変更 いただけます。(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。)

パン コンディメント

Dessert 信州産いちご ピスタチオ パイ仕立て

Dessert (追加 ワゴンデザート
料金にて変更 ¥2,420

いただけます。(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。

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

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。

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 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。

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。



maison de forêt

maison de forêt

メニュー名 : Enfants **アンファン**
期間 : 2025年5月7日 ~ 2027年3月31
日まで
料金 : 3,630円



日本料理 新樹

メニュー名：【シグネチャーコース】
紡季 つむぎ

期間：2026年4月1日～2026年5月31日
日まで
料金：13,200円



お品書き

- 箸染 ・ 蛭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 たけのこ摺り流し
桜海老真薯 鍵蕨 野萱草
- 御椀替り 地蛤と山菜の土瓶蒸し (追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ あしらひ一式
- 蓋物 春野菜沢煮蒸し あわび帆立 三つ葉 刻み独活 黒胡椒
- 焼八寸 のどぐる酒塩焼き 春かぶら 踏味噌田楽
旬菜盛り
・ 小柱と黄蕒の浸し
・ 煮蛤寿司 ・ 鯛の子旨煮
・ 合鴨ロース ・ 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

メニュー名：【ライトコース】結衣ゆい

期間：2026年4月1日～2026年5月31日
日まで
料金：10,340円



お品書き

- 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
- 御椀 清汁仕立 若布真丈
筍 こごみ 花びら百合根 木の芽
- 御椀替り 地蛤と山菜の土瓶蒸し (追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ あしらひ一式
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
・ 踏伽羅煮
- 食事 筍御飯
蜆汁 信州合せ味噌仕立
香の物

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
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

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 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。

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 のどぐろ ¥3,850
み御飯 からすみ ¥5,456

(二人前
より追加
料金にて
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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

羽釜炊込 のどぐろ ¥3,850
み御飯 からすみ ¥5,456
(二人前
より追加
料金にて
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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

新樹 日本料理

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
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

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 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：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
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
- ・かわいい西京焼き
- ・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

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 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：お子様膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年5月31日
日まで
料金：1,980円



お品書き

- ・りんごジュース
- ・焼魚 銀鮭塩焼き
- ・焼売
- ・オムレツ ・ウインナー
- ・ポテトサラダ ・葉野菜 ・ミニトマト
- ・お浸し
- ・煮物
- ・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

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 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：夕食buffet

期間：2026年4月17日～2026年5月31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 ・窯焼き豚肉
- キッチン 信州味噌と七味の香り 柚子醤油ソース
- ・ミニスライダー(ミニハンバーガー)
 - 軽井沢オリジナルデミグラスソース チーズと共に
 - ・天麩羅各種
 - ・春野菜のマルゲリータピザ(奇数日メニュー)
 - ・信州茸とセージのフロマージュピザ(偶数日メニュー)

温菜 《奇数日・偶数日共通メニュー》
・白身魚と蕪のコキール
林檎チーズソース
・牛肉の信州赤ワインビーフシチュー
・信州塩麴のポッサム風蒸籠蒸し
・花椒と豆腐の麻辣湯 “ 信州ブイヨン ”
・恐竜ナゲット
・軽井沢レトロ・ナポリタン
・チーズライスコロッケー
バジル香るクリームソース

《奇数日メニュー》
・信州アスパラガスと牛肉の黒胡椒炒め
・鶏肉のグリエ 信州ハーブとラタトゥイユ

《偶数日メニュー》
・たっぷり春キャベツの回鍋肉 信州味噌仕立て
・信州名物 山賊焼き
野沢菜油淋鶏ソース

サラダ ・コンビネーションサラダ
《奇数日・ダ
偶数日共通メニュー》 ・野菜各種
(ミニトマト・トレビス・オニオンライス・わかめ)
・新じゃが芋と燻製信州ベーコン
・レッドキャベツとビーツの海老マリネ

冷前菜

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・信州醤油麩ポルケッタ
ピンチョス
- ・新玉葱のヴルーテとコンソメジュレ
- ・高原野菜と生ハムのアールグレイ香る白ワインマリネ
- ・ちゃたまやミニサンド

《奇数日メニュー》

- ・信州野沢菜と切干大根の林檎酢和え
- ・燻製サーモンとじゃが芋のリエット 軽井沢ハーブの香り

《偶数日メニュー》

- ・山菜と蒸し鶏の胡麻和え 柚子の香り
- ・信州ジビエのリエット 軽井沢ハーブの香り

食事

《奇数日・偶数日共通メニュー》

- ・太陽と大地の謙太郎米
- ・とろろ
- ・お茶漬け
(明太子・おくら・鮭ほぐし・安曇野わさび・刻みのり・葱)
- ・パン2種(胚芽ロール・バケット)
- ・豆乳と春野菜のクラムチャウダー

《奇数日メニュー》

- ・若芽と筍の味噌汁
- ・信州山菜蕎麦

《偶数日メニュー》

- ・ごぼうと豚の味噌汁
生姜の香り
- ・浅利出汁中華そば 柚子の香り

- デザート
- ・信州産ワインのマチエドニア
 - ・ミカド珈琲プリン
 - ・チュロス 信州味噌キャラメル
 - ・長野牛乳チーズタルト
 - ベリーとローズマリー
 - ・ショコラケーキ
 - ・レモンムース
 - ・紅茶クリームシュークリーム
 - ・アイス各種

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：朝食ブッフェ

期間：2026年4月15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

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



低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応【夕食】大人洋コース

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
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：2026年4月1日～2027年3月31日
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：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：2,640円

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～2027年3月31日
日まで
料金：3,300円

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～2027年3月31日
日まで
料金：1,650円



VIALA & ペット棟限定 ルームサービス

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：RSビーフカレー

期間：2026年1月1日～2027年3月31日
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
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：2026年4月1日～2027年3月31日
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
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
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
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：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：ジュヴレ シャンベルタン 29,040円
パローロ・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

メニュー名：ルームサービスワイン【白ワイン】

期間：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：ピュリニー・モンラッシェ 31,680円
シャトールメルシャン 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：2026年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ 23,100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：ミックスサンドイッチ

期間：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：1,870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：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：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31
日まで



アニバーサリー

ご予約は現地へお問い合わせください。

メニュー名：アニバーサリーケーキ
(1日限定4食)

期間：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31
日まで

料金：2～3名目安 3,300円