



## レストラン「フレグラント」

メニュー名：【ライトコース】メレーズ

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：9,350円

お品書き

- ～ Hors- 信州サーモンのカルパ  
œuvre～チョコ  
ラビゴットソース サラ  
ダ添え
- ～ Soupe～じゃがいものスープ
- ～ Poisson～桜鯛ソテー アンチョビ  
バターソース  
温野菜と共に
- ～ Viande～信州牛ロースのポアレ  
赤ワインソースで

別途差額1,650円（税込）  
【信州牛】から【和牛肉】  
に変更することができます。

和牛の産地につきまし  
ては、仕入れ状況により  
変更となります。  
詳細は当日レストラン利  
用時スタッフにお尋ね下  
さい。

～ Pain～ 本日のパン二種

～ Dessert～ 本日も楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または  
ハーブティー

除外日 5/2（土）～5/5（火）  
食材の仕入れ状況により、内容を一部変更  
させていただきます場合がございます。  
連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

【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 くるみメニュー名：【シグネチャーコース】  
ブロー期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：14,850円

お品書き

- ～ Amuse- 本日のシェフから贈り物  
Bouche～
- ～ Hors- シーフードのサラダ仕立  
œuvre～て
- ～ Soupe～新玉葱のポタージュ
- ～ Poisson～岩魚のパプール  
ヴァンプランソース
- ～ granite～本日のグラニテ
- ～ viande～蓼科牛フィレ肉のロッシ  
ーニ
- ～ Pain～ 本日のパン2種
- ～ Dessert～本日も楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハー  
ブティー

仕入れ状況により蓼科牛から信州牛に変更  
いたします。  
連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

【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：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2026年9月30日  
日まで  
料金：3,080円

お品書き

- ～スープ～ 本日のスープ
- ～メイン ミニオムライス  
プレート～ エビフライ 鶏唐揚げ  
ミニハンバーグ ポテト  
フライ  
温野菜 パン二種
- ～デザート～ 本日のデザート  
ト～

当日17：00までの予約制となります。  
食材の仕入れ状況により内容を変更させて  
いただく場合がございます。  
お子様メニューは小学生以下の方に限らせ  
て頂きます。  
連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

【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。

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。



## レストラン「フレグラント」

## メニュー名：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2026年9月30日  
日まで  
料金：4,950円

## お品書き

～オード 本日の冷製オードブル  
ブル～ サラダ添え

～スープ～本日のスープ

～パスタ～本日のパスタ

～メイン～牛肉のステーキ  
温野菜添え～デザート 本日の楽しみデザート  
ト～お子様プレートからグレードアップした、お  
子様コースです。前菜、スープ、パスタ、メ  
イン(お肉料理)、デザートのコースです。食材の仕入れ状況により一部変更させてい  
ただく場合がございます。お子様メニューは小学生以下の方に限らせ  
て頂きます。連泊で同じメニューをご利用の場合、内容  
を変更してご提供致します。

## 【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：低アレルゲンお子様夕  
食メニュー期間：2025年4月1日～2026年9月30  
日まで  
料金：2,640円

## お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参  
ドレッシング

メイン コーンスープ

レート 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

カレー 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定  
原材料21品目を除いて構成したメニューです。食材の仕入れ状況により、内容を一部変更  
させていただきます場合がございます。メニュー名：低アレルゲン大人夕食  
メニュー～洋食コース～期間：2025年4月1日～2026年9月30  
日まで  
料金：7,260円

## お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ  
メランジェサラダ 人参  
ドレッシングパスタ ほうれん草のトロフィエ  
ブッタネスカソース魚料理 真鯛ときのこのソテー  
ジェノベーゼソース肉料理 仔羊のローマ風 カチャ  
トーラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカカオ  
フルーツ3種盛り合わせ原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定  
原材料21品目を除いて構成したメニューです。食材の仕入れ状況により、内容を一部変更  
させていただきます場合がございます。



## レストラン「フレグラント」

メニュー名：低アレルゲン大人夕食

メニュー～和洋折衷コース～

期間：2025年4月1日～2026年9月30

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  
香味野菜の南蛮漬け
- お食事 白米 あおさのお味噌汁
- デザート ぶどうゼリー  
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

## 【テイクアウト】

メニュー名：うな重（お吸い物付き）  
期間：2026年4月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：4,500円



お品書き

テイクア うな重 おすいもの付き  
ウト

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前に行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：生ハムとモッツァレラ  
のサラダ  
期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：1,950円



お品書き

テイクア 生ハムとモッツァレラチー  
ウト ズのサラダ

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前に行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：和牛ロース肉のステー  
キと温野菜のホテルカレー  
期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：3,190円



お品書き

テイクア 和牛ロース肉のステーキ  
ウト と温野菜のホテルカレー

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前に行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。



## 【テイクアウト】

メニュー名：自家製ビーフハンバー  
グとバターライス期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：2,860円

お品書き

テイクアウト 自家製ビーフハンバー  
グとバターライス

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグラント】前にて行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：サンドウィッチ&スー  
プ&サラダ期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：1,650円

お品書き

テイクアウト サンドウィッチ&スー  
プ  
&サラダ

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグラント】前にて行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

## ご朝食【フレグランド】

メニュー名：低アレルゲン大人朝食  
メニュー期間：2025年4月1日～2026年9月30  
日まで  
料金：3,300円

## お品書き

- 前菜 茄子の煮浸し ごぼうの  
きんぴら ひじき煮  
ほうれんそうの浸し 人  
参と紫キャベツの酢の物  
さつまいものサラダ
- サラダ メランジュサラダ レモ  
ンドレッシング
- 魚料理 鱈の塩焼き あしらい
- 食事 なめことわかめのお味噌  
汁 白御飯
- フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定  
原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
食材の仕入れ状況により、内容を一部変更  
させていただきます。

メニュー名：低アレルゲンお子様朝  
食メニュー期間：2025年4月1日～2026年9月30  
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  
あしらい オリーブオイル
- メイン 丸パン バケット いち  
れと ごじゃむ  
メランジュサラダ 玉葱  
ドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定  
原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
食材の仕入れ状況により、内容を一部変更  
させていただきます。



## ご朝食【フレグラント】

メニュー名：朝食セット（和定食・洋定食）

期間：2025年1月1日～2026年9月30日まで

料金：大人料金 3,300円  
子供料金 1,320円