



maison de forêt 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：Mélèze ~メレーズ~
【シグネチャーコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：13,200円

お品書き

Amuse-bouche アミューズ・ブーシェ

Hors-d'oeuvre 群馬県産シルクサーモン 季節のフルーツ

Deuxième 下記よりお選び下さい。
・季節野菜 ガスパチョ風 オマール海老
・フォアグラ トマト デクリネゾンPoisson 下記よりお選び下さい。
・真鯛 あさり ナージュ
・鮑 ブイヤベース リゾットViande 下記よりお選び下さい。
・国産牛フィレ肉
・仔羊 焼き野菜 カレー風味
パン コンディメント

Dessert マンゴー ココナッツ バジル

Dessert (追加料金にて変更いただけます。(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：Muguet ~ミュゲ~
【ライトコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：10,340円

お品書き

Amuse-bouche アミューズ・ブーシェ

Hors-d'oeuvre 水蛸 安曇野わさび 夏野菜

Deuxième 軽井沢産フルーツ
マト プッラータ
紫蘇Poisson 伊佐木 ズッキーニ
ムール貝

Viande 国産牛ランイチ ソース・アルプフェラ

Viande (追加料金にて変更いただけます。)
6月・・・国産牛フィレ肉 ¥1,100
7.8月・・・りんご和牛信州牛フィレ肉 ¥1,650
(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 マンゴー ココナッツ バジル

Dessert (追加料金にて変更いただけます。)
ワゴンデザート ¥2,420
(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

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。場合によってはコース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【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。

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。場合によってはコース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 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 : 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 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

メニュー名：紡季 ~つむぎ~
【シグネチャーコース】

期間：2026年6月1日 ~ 2026年8月31日
日まで
料金：13,200円



お品書き

- 箸染 ・真鰯酢 水茄子と琥珀寄せ 戻し梅
・夏かます南蛮漬け 地ヤングコーン 諸胡瓜
・蛸と三度豆の穂紫蘇和え 南瓜
- 御椀 吉野仕立 唐黍擂り流しとまと葛茶巾 海老 大ぶなしめじ 黒生胡椒
- 御椀替り 鱧と大ぶなしめじの土瓶蒸し ¥2,420
(追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚見計い 添えあしらい
- 蓋物 鰻豆富 里芋 桔梗人参 スナップエンドウ 鼈甲 餡
- 焼八寸 蝦夷鮑と雲丹の香草焼き 旬菜盛り
・白海老と軽井沢レタスの胡麻浸し
・太刀魚笹巻寿司 ・信州牛西京焼き
・珠鮎串揚げ 蓼塩 ・ほたる豆富蕎麦味噌田楽
・蚕豆真砂和え ・玉蜀黍かるかん焼き
・酢取り茗荷

メニュー名：結衣 ~ゆい~
【ライトコース】

期間：2026年6月1日 ~ 2026年8月31日
日まで
料金：10,340円



お品書き

- 旬肴 ・つぶ貝と分葱ぬた
・炙り太刀魚とアスパラガスの黄味醤油和え
・揚げアボカドとアメリラトマトの白酢掛け
・蓴菜と落とし芋
- 御椀 清汁仕立 穴子真丈 椎茸 蛇の目 青柚子
- 御椀替り 鱧と大ぶなしめじの土瓶蒸し ¥2,420
(追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ あしらい一式
添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 鱧のけんちん蒸し 茗荷 芽葱 くこの実
- 焼肴 鱸の蓼焼き
・万願寺唐辛子揚げ浸し
・丸十レモン煮
・パプリカ甘酢漬け
- 食事 新生姜御飯 枝豆 汁物 信州合せ味噌仕立 香の物

メニュー名：お子様小箱弁当
*小学生以下向け【夕食】

期間：2026年6月1日 ~ 2026年11月30日まで
料金：3,630円



お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏 白身魚 椎茸
- サラダ ・サニーレタス ミノマト コーン ポテトサラダ
- 煮物 ・肉団子 うずらの卵 フライドポテト 人参 ブロccoli
- 弁当箱 ・五目ちらし寿司 いくら
・天然鮪 あしらい ・玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・大海老天婦羅 青味 天つゆ ・鶏唐揚げ
- 焼き物 ・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 ・バニラアイス チョコレートソース ぶぶあられ

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

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
汁物 信州合せ味噌仕立
香の物

羽釜炊込 のどぐろ ¥3,850

み御飯 うなぎ ¥4,840

(二人前
より追加
料金にて
変更いた
だけます)

水菓子 白玉あんみつ 抹茶氷菓
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 うなぎ ¥4,840

(二人前
より追加
料金にて
変更いた
だけます)

水菓子 旬の果実
白ワインジュレ 振りラ
イム

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。

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。



日本料理 新樹 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

メニュー名：キッズ用うどんセット

*6歳以下向け【夕食】

期間：2026年6月1日～2026年11
月30日まで
料金：2,750円

お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテトサ
ラダ弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉
子焼き

食事 ・讃岐うどん

デザート ・バニラアイス チョコ
レートソース ぶぶあ
られ

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。

メニュー名：キッズ用おそばセット

*6歳以下向け【夕食】

期間：2026年6月1日～2026年11
月30日まで
料金：2,750円

お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテトサ
ラダ弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉
子焼き

食事 ・信州そば

デザート ・バニラアイス チョコ
レートソース ぶぶあ
られ

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。



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11
月30日まで
料金：3,300円

メニュー名：焼き魚膳【朝食】

期間：2025年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：信州産長芋 麦とろろ膳
【朝食】

期間：2025年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：お子様膳【朝食】

期間：2025年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：1,980円

メニュー名：夕食buffet

期間：2026年6月13日～2026年8
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
- ・ 串揚げ各種
 - ・ 夏野菜のマルゲリータピザ(奇数日メニュー)
 - ・ 信州ソーセージとローズマリー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》
・魚介と信州野菜のトマト煮込み
・白身魚のパン粉焼き
レモン香るブルブランソース
・牛肉の信州赤ワインビーフシチュー
・信州味噌リヨネーズ
・バッファローウイング
・軽井沢レトロ・ナポリタン
・スモーキーチーズフライ

《奇数日メニュー》
・信州福味鶏のオムライス 軽井沢ハーブ
・信州米豚と茸の蒸しチャブチェ

《偶数日メニュー》
・信州名物 山賊焼き
野沢菜油淋鶏ソース
・信州塩麩のポッサム風蒸籠蒸し

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・オニオンスライス・わかめ・とうもろこし)
・烏賊とサラミ かぼちゃマリネ
・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》
・サーモンの塩昆布マリネ 枝豆ムース
・コンソメジュレと玉蜀黍クレーム
・蛸と夏野菜のタブレ
パニプリスタイル
・ちゃたまやミニサンド
・造り各種

《奇数日メニュー》
・桃と完熟トマトのコンポート ミントの香り
・バジルとチーズのフィナンシェ 生ハムと夏野菜ピクルス

《偶数日メニュー》
・夏野菜と海老の冷静カッペリーニ バジルの香り
・マンゴーと生ハムのカプレーゼ バジルの香り

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・ちびっこきゅうり・刻みのり・葱)
・パン各種
・ごぼうと豚の味噌汁 生姜の香り
・キャロットとオレンジの冷静ポタージュ
・信州茸ポークカレー

《奇数日メニュー》
・冷やし中華

《偶数日メニュー》
・信州そば

- デザート
- ・信州産ワインのマチエドニア
 - ・ミカド珈琲ぷりん
 - ・マカロン
 - ・安曇野ヨーグルトと桃のタルト ココナッツの香り
 - ・マンゴーショコラ ナッツのアクセント
 - ・甘酸っぱいベリーのガトー
 - ・くず抹茶饅頭
 - ・アイス各種
 - ・フルーツ各種

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



ラウンジ(10:00~L.O16:00)【軽井沢&VIALA本館】

メニュー名：いちじくと揚げ茄子の
トマトソースピザ期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,540円メニュー名：国産牛カレーチーズリ
ゾット期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,540円メニュー名：完熟アメルマトマトと
生ハムの冷製ジェノベーゼパスタ期間：2026年6月1日～2026年8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：パン三種

期間：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：660円

メニュー名：ケーキ

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：各セット 770円

メニュー名：3種ショコラ

期間：2026年6月1日～2026年8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：アイリッシュロイヤル
ミルクティー期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：各 1,100円



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6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：18,150円

お品書き

- 箸染 ・真鯛酢 水茄子と琥珀寄せ 戻し梅
・夏かます南蛮漬け 地ヤングコーン 諸胡瓜
・蛸と三度豆の穂紫蘇和え 南瓜
- 御椀 吉野仕立 唐黍摺り流し
とまと葛茶巾 車海老 大ぶなしめじ
- 造里 旬魚盛り合せ あしらいい式
- 温物 フォアグラ トマト デクリネゾン
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 伊佐木 ズッキーニ ムール貝
- 肉料理 国産牛フィレ肉ソテー
- 食事 信州産太陽と大地の謙太郎米
土鍋御飯 炙り鮎
汁物 信州合せ味噌
仕立 香の物
- デザート マンゴー ココナッツ
バジル
- 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。
場合によってはアレルギー-対応メニューの

メニュー名：お子様小箱弁当*小学生以下向け

期間：2026年6月1日～2026年11月30日まで
料金：3,630円

お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテト
サラダ
- 煮物 ・肉団子 うずらの卵
フライドポテト 人参
ブロッコリー
- 弁当箱 ・五目ちらし寿司 いくら
・天然鮪 あしらいい
玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・大海老天婦羅 青味
天つゆ ・鶏唐揚げ
- 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 ・バニラアイスチョコソース

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

メニュー名：キッズ用うどんセット*6歳以下向け

期間：2026年6月1日～2026年11月30日まで
料金：2,750円

お品書き

- ジュース 林檎
- 蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓
- サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテト
サラダ
- 弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果物
- 揚物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉子焼き
- 食事 ・讃岐うどん
- デザート ・バニラアイス

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。

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
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。

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。



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: 2026年6月1日 ~ 2026年11
月30日まで
料金: 2,750円

お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテトサ
ラダ弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉
子焼き

食事 ・信州そば

デザート ・バニラアイス

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：2026年4月1日～2027年3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

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：3,630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：2026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：2026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：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：2,640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：信州牛出汁しゃぶしゃぶ鍋セット【6～8月】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：16,940円



お品書き

- 一の重 旬肴
 - ・つぶ貝と分葱めた
 - ・炙り太刀魚とアスパラガスの黄味醤油和え
 - ・揚げアボカドとアメリラトマトの白酢掛け
 - ・蓴菜と落とし芋
- 二の重 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 三の重 信州牛サーロイン
- 四の重 ざく野菜
軽井沢レタス 笹打ち葱 舞茸 ときいろ平茸
- 五の重・飯器
 - 《水菓子》
 - 旬の果実 白ワインジュレ 振りライム
 - ・香の物 ・薬味
- 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

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 落花生 えび かに くるみ

メニュー名：うなぎ御飯セット【6～8月】

期間：2026年6月1日～2026年8月31日まで
料金：12,100円



お品書き

- 一の重 旬肴
 - ・つぶ貝と分葱めた
 - ・炙り太刀魚とアスパラガスの黄味醤油和え
 - ・揚げアボカドとアメリラトマトの白酢掛け
 - ・蓴菜と落とし芋
- 二の重 《蓋物》
鱧のけんちん蒸し 茗荷 芽葱 くこの実
- 三の重 《水菓子》
旬の果実 白ワインジュレ 振りライム
- 三の重 旬魚盛り合せ あしらい一式
- 四の重 蓋物
鱧と軽井沢レタスの包み焼き
万願寺唐辛子 舞茸 桔梗人参
- 五の重・飯器
 - ・お番菜 ・鰻たれ ・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 うなぎ御飯
汁物 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

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6月1日～2026年8月31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 群馬県産シルクサーモン 季節のフルーツ
- Soupe ラングスティヌと海の幸のブイヤベース
- Petit pains et accompagnement パン コンディメント
- 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。

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。

・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
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：牛テールのポトフ仕立て
【6～11月】

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
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	群馬県産シルクサー モン 季節のフルー ツ
Pot-au-feu	牛テールのポトフ 仕立て
Petit pains et accompagnement	パン コンディメ ント
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：2026年4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：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：2,662円