



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 唐黍揺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。



日本料理 新樹 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

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



低アレルギーメニュー

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
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
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
日まで
料金：2,640円

メニュー名：低アレルギー対応【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：低アレルギー対応【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
お問い合わせください。

ご利用、ご予約は現地にて、承ります。

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)【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

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