

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 ・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

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。

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 ハンバーグステーキ
レート 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。



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マトマトの白酢掛け
・蓴菜と落とし芋

二の重 造里
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

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：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マトマトの白酢掛け
・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

《水菓子》

旬の果実 白ワインジュレ 振りライム

三の重 造里
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
・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

メニュー名：ラングスティーナ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 ラングスティーナ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。

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：**国産牛テールのポトフ
仕立て【6～8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	国産牛テールのポ 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