



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9月1日～2026年11月30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 信州サーモン ビーツ からし菜

Deuxième 下記よりお選びください。

・天使の海老 里芋 菊花

・フォア・グラ ポルト酒 プリオッシュ

Poisson 下記よりお選び下さい。

・甘鯛 蕪 花穂
・蝦夷鮑 やまこきのご園茸 焦がしバター

Viande 下記よりお選び下さい。

・国産牛フィレ肉
・信濃地鶏 秋のモンタージュ

パン コンディメント

Dessert 信州産葡萄 安曇野ヨーグルト ソーテルヌ

メニュー名：Muguet ~ミュゲ~
【ライトコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30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 海の幸 菊花 オマールコンソメ

Deuxième やまこきのご園舞茸 コンテ

Poisson 信濃雪鱒 ソース・ベアルネーズ

Viande 銘柄豚 秋のモンタージュ

Viande (追加 国産牛フィレ肉
料金にて変更 ¥1,100
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 信州産葡萄 安曇野ヨーグルト ソーテルヌ

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

メニュー名：Enfants ~アンファン~

期間：2026年4月1日～2027年3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(三種)

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
ポテトフライ
サラダ添え

「本日のグラタン」または「スパゲッティー」からお選びいただけます。

パン または ライス
デザート盛り合わせ

仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。

【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。

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。

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。

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。



日本料理 新樹 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

メニュー名：8周年記念 特別メニュー
松茸と伊勢海老会席【9.10月】
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：27,500円



お品書き

- 箸染 ・松茸と菊菜の浸し 鯨 錦糸瓜 蓮芋
・肝味噌和え 馬面剥 金時草 真菰筍
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し 紅葉人参 かぶら 公孫樹麩
- 造里 天然本鮪 伊勢海老湯引き 旬魚見計い
松茸当座煮 添えあしらい
- 蓋物 伊勢海老葛煮 松茸 帛乙女 太助大丸茄子 鬼殻餡
- 焼肴 ・松茸炭火焼き 割麴醤油 酢橘
新銀杏 零余子 紅葉麩 蓮根煎餅
・伊勢海老信州味噌焼き 敷炒めきのこ
軽井沢野菜 マイクロバジル
- 食事 信州産太陽と大地の謙太郎米 土鍋御飯 松茸
伊勢汁 信州合せ味噌仕立 香の物
- 甘味 栗茶巾
旬の果実 長野県産葡萄三種 柿

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：紡季～つむぎ～
【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：13,200円



お品書き

- 箸染 ・取り合せ 万願寺豆富
鯨 焼椎茸 錦糸瓜
・肝味噌和え 馬面剥
金時草 真菰筍
- 御椀 清汁仕立 萩真薯 松茸
矢柄炙り 軸法蓮草
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し
(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 年輪大根 尼鯛竜田揚げ
白占地茸 松葉隠元
- 焼八寸 信州牛朴葉味噌焼き 太助大丸茄子
旬菜盛り
・するめ烏賊と菊菜の酢味噌和え・穴子八幡巻き
・秋刀魚と千枚大根の棒寿司 ・赤魚梅肉南蛮漬け
・加賀丸いも醃和え
・柚子干柿
・ほおずきとまと 兎大根
・酢取り二十日大根
・吹き寄せ盛り
- 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

メニュー名：結衣～ゆい～
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：10,340円



お品書き

- 旬肴 ・水菜と山榎お浸し
・じゃが芋磯チーズ和え
・銀杏豆富 雲丹 山葵 旨出汁ジュレ
・緑大根と甘海老 麴和え
- 御椀 菊花仕立 海老葛打ち
焼き茄子 白舞茸 紅葉麩 隠元 酢橘
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し
(追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ
添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 牛蒡まんじゅう 槍人参
平茸 法蓮草 山葵 銀餡
- 焼肴 鮎味噌幽庵焼き
・花豆甘露煮
・菊かぶら
- 食事 栗御飯
汁物 信州合せ味噌仕立 香の物
- 羽釜炊込み御飯 のどぐる ¥3,850
松茸 ¥5,566
(二人前より追加料金にて変更いただけます)

羽釜炊込 のどぐろ ¥3,850
み御飯 松茸 ¥5,566
(二人前
より追加
料金にて
変更いた
だけます)

水菓子 抹茶モンブラン 渋皮栗
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。

水菓子 白胡麻わらび餅 きな粉
黒蜜
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。

日本料理 新樹 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

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

揚げ物 ・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

メニュー名：キッズ用うどんセット
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。

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



asama dining 【軽井沢 & VIALA本館レストラン】

メニュー名：夕食buffet

期間：2026年4月15日～2027年3

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

メニュー名：朝食buffet

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
ノン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buffet

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buffet

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

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
【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：ミックスサンドイッチ
期間：2026年4月1日～2027年3月31日
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
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
日まで
料金：660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
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
日まで
料金：550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
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