

メニュー名：bouleau ~ブロー~
【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：14,850円

■お品書き

～amuse- 本日のシェフから贈り物
bouche～～hors- オマール海老のサラダ仕
d'œuvre～ 立て～soupe～ コンソメスープ
松茸の香り～poisson～ イトヨリとホタテのソテー
トマト風味のバターソース

～granité～ 本日のグラニテ

～viande～ 鴨のロースト
バルサミコソース

～pain～ 本日のパン2種

～dessert～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハー
ブティー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：mélèze ~メレーズ~
【ライトコース】期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：9,350円

■お品書き

～hors- 穴子のフリット

d'œuvre～ ポルトソース サラダ添
え

～soupe～ ごぼうのスープ

～poisson～ 黒鯛のパプール
シードルソース

～viande～ 牛舌の赤ワイン煮込み

別途差額1,650円（税込）

【牛舌の赤ワイン煮込み】
から【和牛肉】に変更す
ることができます。和牛の産地につつまし
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～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティー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。
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

メニュー名：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2026年12月31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】【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。

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。



レストラン【フレグランド】

メニュー名：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2026年12月31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 本日のお楽しみデザート
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きます場合がございます。

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：低アレルギー大人夕食

メニュー

～和洋折衷コース～

期間：2025年4月1日～2027年9月30

日まで

料金：7,260円



【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12

月31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：生ハムとモッツアレラ
のサラダ

期間：2026年4月1日～2026年12

月31日まで

料金：1,950円



■お品書き

テイクア 生ハムとモッツアレラチー
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：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12

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。



【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12
月31日まで
料金：2,860円



■お品書き

テイクア 自家製ビーフハンバー
ウト 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12
月31日まで
料金：1,650円



■お品書き

テイクア サンドウィッチ&スー
ウト & 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。