



年末年始メニュー

メニュー名：東雲～shinonome～
【年末年始特別会席】

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで
料金：18,700円



■お品書き

祝 肴 福重ね 唐墨 きゃびあ
巻海老 梅なます 菜種 黄味酢

椀 盛 清汁仕立て
甘鯛 煮鮑 紅白玉真丈 吹き流し 口柚子

御造り 本鮪 久重 青利烏賊 帆立

多喜物 伊勢海老香煎揚げ
磐田の海老芋 新筍 鱈鰯餡 合混ぜ葱

寿乃物 越前蟹 酢取り長芋
じゅれ 防風

家喜物 信州牛のロースト 聖護院蕪のそうす
大浦牛蒡 芹 針柚子

御食事 淡路島天然真鯛御飯 いくら掛け放題
香の物 赤出汁

水菓子 静岡マスクメロン あまおう 黒豆
小諸産シードルのゼリー掛け

※販売期間は2026年12月29日～2027年1月3日となります。

※12月31日のお食事は、留椀が『年越しそば』になります。

【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：蓬萊～hourai～【年末
年始特別和洋会席】

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで
料金：18,700円



■お品書き

祝 肴 天然真鯛昆布め いくら
霰酢 菜種
燻帆立 子持ち昆布 芹
浸し 針柚子
黒豆珈琲寄せ 金箔

椀 盛 清汁仕立て
蟹真丈 紅白野菜 薄氷蕪 芽蕪 口柚子

御造り 福 煮凝り 本鮪 久重
牡丹海老
あしらい一式

魚料理 イセエビのテルミドール
信州蕎麦の実と鮑入り
バターライス

肉料理 りんご和牛信州牛フィレ
肉の低温調理
じゃがいものピュレ
赤ワインソース

デザート クリームダンジュとヨーグルトソルベ
ベリーソース

パン 焼きたてパン
オリーブオイル

※販売期間は2026年12月29日～2027年1月3日となります。

【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

【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。

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。



年末年始メニュー

メニュー名：年末年始特別夕食ブッフェ

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで

料金：大人（13歳～69歳） 8,470円
シニア（70歳以上） 7,810円
中人（7歳～12歳） 4,840円
小人（4歳～6歳） 2,750円

メニュー名：年末年始夕食buffet
テイクアウト

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで

料金：1セット 5,940円

メニュー名：大晦日 年越しそば（テイクアウト限定）

期間：2026年12月31日～2026年12月31日まで

料金：1,100円



Avant〜コース〜

メニュー名：聖樹の杜〜Seijyu〜
【特別和洋会席】

期間：2026年12月1日～2026年12月25日まで
料金：14,300円



■お品書き

旬 肴 寒鰯 大根
信州りんごの震酢じゅれ
浅葱 ペンタス 蕎麦あられ
柚子味噌

椀 盛 安曇野湧水 信州茸のかぶら蒸し仕立て
静岡県磐田の海老芋 共菜 忍び生姜 トリュフの香

御造り 冬景色
本鮪 信州サーモン 信濃ユキマス 帆立

魚料理 イセエビのソテー 有頭
海老のカダイフ巻きフリット
金目鯛の鱗焼き アメリケーヌソース

肉料理 国産牛フィレのグリエ
ロッシーニの好み
冬野菜のアンサンブル

デザート 聖夜のクレームダンジュ
と雪原に輝くクリスタルベリー

【アレルゲン情報】

■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：悠々〜Yu-Yu〜【シグネチャーコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：13,200円



■お品書き

旬 肴 白根みつばと帆立 柚子
胡椒オイル
自家製唐墨
鮫鱈玉 鮫肝時雨煮
百合根

煮物椀 安曇野湧水 津和井蟹みぞれ仕立て
白子雲吞 共菜 口柚子

御造り みはからい

暖 物 鬼手長海老 信州馬鈴薯と黒米ころっけ
湯葉とりゅうふ餡 雪輪蓮根 野沢菜リーフ

進 肴 信濃ユキマス難波煮
県産葱 生海苔 針生姜 磯五郎深入り七味

留 肴 信州牛のロースト
信州産茸の味噌くりーむ 大浦牛蒡 蕎麦あられ

御食事 土鍋炊き 鱈鰯鮑御飯
すうぶ餡
香の物 赤出汁

水菓子 雪化粧
りんごのむーす オリジナルアイス
苺 洋梨 求肥 生クリーム 粉糖 金平糖
信州りんごのスパークリング

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

メニュー名：潺々〜Sen・Sen〜【ライトコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,900円



■お品書き

旬 肴 甘海老 信州とろろ このわた
寒め法蓮草と蟹のおしたし
信州サーモンかぶら寿司
いくら

椀盛り 小鍋仕立て 鰯大根 旧軽井沢style
芹 味変用 甘味噌
信州白菜のぴゅれ

お造り みはからい三種盛り
本鮪 信濃ユキマス
鯛

surf〜魚料佐久鯉揚げ 辛子酢味噌理〜 野沢菜リーフ
揚げ出汁 静岡県磐田の海老芋
大浦牛蒡 湯葉餡 山葵

turf〜肉料保坂SP理〜 レシピコンクール入賞作

御食事 信州蕎麦か炊き込み御飯
セットチョイス
香の物 赤出汁

水菓子 洋梨のくらふてい 蜂蜜とりゅうふ
旧軽井沢オリジナルアイス
旬果実

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【卵】 【乳】 【小麦】 【そば】
落花生 【えび】 【かに】 くるみ

【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。

■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。



Avant～コース～

メニュー名：お子様『よくばりプレート』

期間：2022年10月1日～2027年3

月31日まで

料金：3,850円

メニュー名：お子様『ハンバーググ
リル』

期間：2022年10月1日～2027年3

月31日まで

料金：2,970円

メニュー名：お子様『カレープレー
ト』

期間：2022年10月1日～2027年3

月31日まで

料金：1,100円



低アレルゲンメニュー

メニュー名：低アレルゲン対応【夕食】大人～洋食～

期間：2025年6月2日～2027年3月31日
まで
料金：7,260円

メニュー名：低アレルゲン対応【夕食】お子様

期間：2025年6月2日～2027年3月31日
まで
料金：2,640円

メニュー名：低アレルゲン対応【朝食】大人

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：低アレルゲン対応【朝食】お子様

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
まで
料金：1,650円



彩〜buffet〜

メニュー名：【12月〜】ディナーブッフェ

期間：2026年3月6日〜2027年3月31日
まで

料金：大人（13歳〜69歳） 7,260円
シニア（70歳以上） 6,655円
中人（7歳〜12歳） 4,840円

円 小人（4歳〜6歳） 2,750円

メニュー名：逸品付き夕食buffet〜
魚介〜

期間：2026年4月1日〜2027年3月31日
まで

料金：大人（13歳〜69歳） 11,110円

シニア（70歳以上） 10,505円

メニュー名：逸品付き夕食buffet〜
お肉〜

期間：2026年4月1日〜2027年3月31日
まで

料金：大人（13歳〜69歳） 11,110円

シニア（70歳以上） 10,505円

メニュー名：朝食 和洋buffet

期間：2026年6月20日〜2027年3月31日
まで

料金：大人（13歳以上） 3,300円
中人（7歳〜12歳） 1,980円
小人（4歳〜6歳） 1,320円



yu・ra・ri プレミアム朝食

メニュー名：yu・ra・riプレミアム
朝食 和定食期間：2026年3月15日～2026年12
月30日まで
料金：4,400円

■お品書き

【冷製野菜】 信州野菜さらだ
サニーレタス トマト
ブロッコリー
マイクロリーフ 胡瓜
生ハム 蕎麦あられ
信州味噌のドレッシング【おぼんざい】 ・焼き茄子 生姜 糸削り
・小松菜浸し 胡麻
・明太子
・落味噌山葵【焼物】 信州サーモン糀幽庵焼き
鰻一杯醤油焼き 染め
卸し【御造り】 鮪 鯛
あしらい一式【蓋物】 餡掛け出汁巻き玉子
ひろうす 浅蜷 生海
苔 生姜【小鍋】 福味鶏と信州茸の野菜す
うぶ鍋
鶏団子 水菜 エリン
ギ 椎茸 占地 木綿【食事】 白御飯 又は 蕎麦の実
粥【水菓子】 果物盛合せ ワインゼリー
コーヒーor紅茶
オレンジジュースorりん
ごジュースor
牛乳orトマトジュースor
スパークリングワインメニュー名：yu・ra・riプレミアム
朝食 洋定食期間：2026年3月15日～2026年12
月30日まで
料金：13歳以上 4,400円
12歳まで※お子様メニュー
3,300円

■お品書き

【メイン】 トリュフ入りチーズオム
レツ【サイド 軽井沢ソーセージ
メニュー】 厚切りベーコン
ポテト
本日のスープ
ミックスサラダ
クロワッサン デニッシュ
トースト
プチカンパーニュ
フルーツ ヨーグルトコーヒーor紅茶
リンゴジュースorオレン
ジジュースor
トマトジュースor牛乳
orスパークリングワイン

前日19時までの予約制

【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。

前日19時までの予約制

【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、☐ でくくられたアレルギー
物質が含まれております。



12月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢 アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

アニバーサリー

メニュー名：フルーツ盛り合わせ
期間：2021年3月12日～2027年3
月31日まで

メニュー名：アニバーサリーケーキ
期間：2025年5月1日～2027年3月31
日まで



12月のレストランメニュー

旧軽井沢・旧軽井沢 アネックス

〒389-0102
長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1178-493
TEL.0267-41-3000

テイクアウトメニュー

メニュー名：お部屋でくつろぎながらのご夕食...『夕食buffetテイクアウト』

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金：1セット 4,840円

メニュー名：お部屋でゆったりとご朝食を...『朝食buffetテイクアウト』

期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで

料金：1セット 3,190円



おすすめドリンク

メニュー名：「彩 - SAI - 」限定飲み
放題

期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで

料金：アルコール&ソフトドリンク飲
み放題 2,860円

ソフトドリンク飲み放題
1,540円