VIALA軽井沢Retreat
creek/garden

〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

冬季レストラン営業カレンダー【軽井沢＆VIALA本館レストラン】

メニュー名：**冬季営業カレンダー【1-2月】**
期間：2027年1月1日～2027年2月28日まで

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

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12月1日～2027年2月28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　カリフラワー　海の幸　銀世界

Deuxième　下記よりお選びください。
・長野県産菊芋　白子　トリュフ
・ズワイ蟹　百合根　柚子

Poisson　下記よりお選び下さい。
・金目鯛　発酵バター　信州産旬野菜
・鮑のショーソン　ヴェルモット

Viande　下記よりお選び下さい。
・国産牛フィレ肉
・いいづな鴨　信州味噌　カンポットペッパー

パン　コンディメント

Dessert　ワゴンデザート（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

メニュー名：Muguet ～ミュゲ～【ライトコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：10,340円



■お品書き

Amuse-boucheアミューズ・ブーシュ

Hors-d'oeuvre 寒鰤　柚子

Deuxième　信州産茸　ちゃたまや卵　コンソメ

Poisson　銀鱈　酒粕　セロリラブ

Viande　ごちそうレシピ2026　洋食部門入賞　佐藤秀星
冬景色を閉じ込めたカリフラワーのガトー仕立て　～鴨の羽に包まれて～

Viande（追加料金にて変更いただけます。）　国産牛フィレ　￥1,100（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　ショコラ　フランボワーズ

Dessert（追加料金にて変更）　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

※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　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。

メニュー名：年末年始フレンチ Heureuse ウルーズ【12/29-1/3】

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで
料金：19,965円



■お品書き

Amuse-boucheアミューズ・ブーシェ

Hors-d'oeuvre　いいづな鴨　パテ・アン・クルート

Deuxième　雲丹　生海苔　ロワイヤル

Troisième　伊勢海老　菜の花　ナージュ仕立て

Poisson　金目鯛　軽井沢　フルーツトマト　デュクレレ風

Viande　りんご和牛信州牛サーロイン　安曇野山葵

Avant dessert　市田柿　ヌガーグラッセ

Dessert　信州産いちご　ヴァシュラン

コーヒー又は紅茶又はハーブティー

パン　コンディメント

※年末が近づくにあたり、取引業者が順次お休みに入ります。
その為、直前になってもご利用メニューを決めて頂けないと食材の確保が厳しく、ご希望に添えない場合が出てきます。
遅くとも、12月20日までには決めて頂きますようお願い申し上げます。

【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　バナナ
【オレンジ】　カシューナッツ　【アーモンド】

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 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。

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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

maison de forêt　maison de forêt　【軽井沢&VIALA本館レストラン】

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 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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

日本料理　新樹　【軽井沢＆VIALA本館レストラン】

メニュー名：年末年始特撰会席　新樹【12/29～1/3限定】

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで
料金：19,965円

■お品書き

祝肴	・二色いくらと千枚大根水菜 ・二親子宝寿司　吉野酢 ・松茸当座煮　松笠烏賊 ・筍おぼろ昆布和え　木の芽味噌 ・酢取り雪中梅 ・蝦夷鮑塩麹和え　キャビア ・からすみ　紅白大根 ・黒豆羊羹　千代呂喜
御椀	雪中仕立　菘擂り流し 尼鯛真薯　冬子椎茸　蝋梅人参　松葉柚子
御造里	伊勢海老　天然本鮪　真鯛松皮造り　縞鯵　平貝 添えあしらい
多喜合せ	信州牛柔か煮　馬鈴薯餅 筍　菜種　友餡
家喜物	銀むつ西京焼き 紅白千代結　紅あずま甘露煮　酢取り雪輪蓮根
酢肴	紅箱蟹　壬生菜　焼あわび茸　信州野菜味噌
食事	信州産太陽と大地の謙太郎米　のどぐろ御飯　三つ葉 伊勢汁　香の物
水菓子	白胡麻寄せ　彩最中 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。

【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　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。

メニュー名：信州牛すき焼き鍋会席【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：18,150円

■お品書き

箸染	・取り合せ　蒸鮑と海老芋の雲丹衣和え　紫蘇パープル　佐久鯉　九条葱　なかののきらめき　酢味噌ジュレ ・とらふぐ白子玉〆　鰊茄子
造里	旬魚見計い　添えあしらい
鍋物	信州牛サーロイン　下仁田葱　庄内麩 ちゃたまや　浅間小町 ざく野菜
食事	お選びください 信州産太陽と大地の謙太郎米　羽釜御飯　汁物 又は 信州蕎麦　そばつゆ　薬味 ※食事にて、信州蕎麦を選ばなければ、蕎麦ALをお持ちの方もご利用いただけます。
水菓子	旬の果実　黒胡麻白玉 小豆チーズ

※前日21時までの要予約制となります。
※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します。

【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　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。

メニュー名：紡季 ～つむぎ～【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

箸染	・取り合せ　蒸鮑と海老芋の雲丹衣和え　紫蘇パープル　佐久鯉　九条葱　なかののきらめき　酢味噌ジュレ ・とらふぐ白子玉〆　鰊茄子
御椀	白味噌仕立　ずわい蟹 菘手毬葛茶巾　雪輪大根 水芥子
御椀替り（追加料金にて変更いただけます）	ずわい蟹と下仁田葱の土瓶蒸し　￥2,420
造里	旬魚見計い　添えあしらい
蒸物	金目鯛と雲丹の蓮根蒸し ヤーコン　ロックチャイブ　山葵
焼八寸	九絵陶板焼き　下仁田葱煮凝りソース 旬菜盛り ・炙りふぐ棒寿司　・壬生菜と叩き牛蒡の胡麻和え ・いいづな鴨ロース煮　・黒豆黄味寄せ ・鮟鱇黒酢南蛮漬け　・ばい貝旨煮 ・南瓜煎餅　・酢取り雪輪大根

物質が含まれております。

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
羽釜炊込み御飯（二人前より追加料金にて変更いただけます）	のどぐろ　\3,850 ずわい蟹といくら　￥4,400
甘味	白小豆ぜんざい　焼餅 塩昆布　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します。

【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　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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

日本料理　新樹　【軽井沢＆VIALA本館レストラン】

メニュー名：**結衣 ～ゆい～【ライトコース】**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：10,340円



■お品書き

旬肴	・蟹と水菜浸し ・海老と長芋のなめ茸和え ・信州サーモンと蓮根のマリネ ・あん肝霙和え
御椀	清汁仕立　湯葉真丈　椎茸　軸法蓮草　短冊人参　柚子
御椀替り（追加料金にて変更いただけます）	ずわい蟹と下仁田葱の土瓶蒸し　￥2,420
造里	旬魚見計い 添え野菜　信州奏龍味噌
蓋物	鰤大根　揚げ人参　シブレット
焼肴	銀鱈灘焼き ・檸檬おろし ・杏子蜜煮 ・鶏松風
食事	根菜御飯 汁物　信州合せ味噌仕立 香の物
羽釜炊込み御飯（二人前より追加料金にて変更いただけます）	のどぐろ　\3,850 ずわい蟹といくら ￥4,400
水菓子	旬の果実とティラミス

メニュー名：**【新春和朝食】お節（1/1限定）**
期間：2027年1月1日～2027年1月1日まで
料金：7,920円



■お品書き

一の重 祝肴	・黒豆福女煮　・紅白蒲鉾 ・自家製伊達巻き　・熨斗田作り ・百合根栗金団　・紅白千代呂喜 ・松前数の子　・結びのし梅 ・鰊昆布巻き
家喜物	・信州牛西京焼き ・信州サーモン味噌幽庵焼き ・干支大根　・金柑蜜煮 ・杉板餅
二の重 多喜合せ	・小芋含め煮　・亀甲丸十　・松笠烏賊 ・海老芝煮　・鮑大船煮 ・近江蒟蒻旨煮 ・筍土佐煮　・梅花人参 ・ゆば八幡巻き ・絹さや　・子持鮎甘露煮 ・松茸当座煮　・合鴨燻製
向附	本鮪おろし醤油かけ　いくら　大葉
小附	紅白膾　ずわい蟹　針柚子
蓋物	鯛赤飯　胡麻塩
御雑煮	金目鯛炙り 焼目餅　鶏つみれ　日の出人参　菜種　雪輪大根 手毬麩　松葉柚子

メニュー名：**【新春和朝食】新春膳（1/2.3限定）**
期間：2027年1月2日～2027年1月3日まで
料金：4,840円



■お品書き

お重	・松前漬け　数の子　千代呂喜 ・紅白膾　いくら　柚子 ・栗きんとん　黒豆 ・御煮しめ 絹さや
中皿	・紅白蒲鉾　・伊達巻き ・鰊昆布巻き　・近江蒟蒻旨煮
炭火焼き	金目鯛干物　大根おろし　レモン
蓋物	国産牛すき煮　焼き豆腐　結び白滝　長葱 玉子　三つ葉　割下
向附	本鮪やまかけ　麹醤油　刻み海苔
飯物	鯛御飯　木の芽
御雑煮	焼き餅　法蓮草　手毬麩　鶏肉　人参　大根　刻み柚子
香の物	野沢菜漬け　柚子大根
	・朝食ジュース ・ヨーグルト　果物

※仕入れの都合上、内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

【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　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

※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します。

【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。

香の物　野沢菜漬け　柚子大根

水菓子　紅まどんな　苺

【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　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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

日本料理　新樹　【軽井沢＆VIALA本館レストラン】

メニュー名：**信州きのこ鍋膳【朝食】11月から**
期間：2026年11月1日～2027年4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：**【新春和朝食】新春お子様膳（1/1～1/3限定）**
期間：2027年1月1日～2027年1月3日まで
料金：2,420円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

asama dining　【軽井沢＆VIALA本館レストラン】

メニュー名：**【12月～】夕食ブッフェ**
期間：2026年4月15日～2027年3月31日まで
料金：大人（13歳以上）　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
　　ﾉﾝｱﾙｺｰﾙ飲み放題
　1,650円

メニュー名：**【年末年始】夕食テイクアウトブッフェ**
期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで
料金：大人（13歳以上）　6,270円
　　中人（7～12歳）　3,630円
　　小人(4～6歳)　1,870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：**【新春朝食】朝食テイクアウトブッフェ**
期間：2027年1月1日～2027年1月3日まで
料金：大人（13歳以上）　4,840円
　　中人（7～12歳）　2,420円
　　小人（4～6歳）　1,936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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

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：**DALLOYAU　マカロン**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：1つ　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：**柚子ジンジャー**
期間：2026年10月15日～2027年1月31日まで
料金：770円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat
creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

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12月1日～2027年2月28日まで
料金：18,150円



■お品書き

箸染	・取り合せ　蒸鮑と海老芋の雲丹衣和え　紫蘇パープル ・佐久鯉　九条葱　なかののきらめき　酢味噌ジュレ ・とらふぐ白子玉〆　鰊茄子
御椀替り	ずわい蟹と下仁田葱の土瓶蒸し　雪輪大根 椎茸　軸法蓮草　柚子
造里	旬魚見計い　添えあしらい
温物	カリフラワー　海の幸銀世界 パン・オ・ルージュ サステナブルバター ゲランドフルールドセル エキストラバージン
魚料理	金目鯛　発酵バター　信州産旬野菜
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　のどぐろ 汁物　信州合せ味噌仕立　香の物
デザート	ショコラ　フランボワーズ
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ｷﾞｰや苦手食材の申告には対応致しかねます。

メニュー名：**お子様小箱弁当*小学生以下向け**
期間：2026年12月1日～2027年5月31日まで
料金：3,630円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズの茶碗蒸し　銀餡
お寿司	・鮪握り寿司　・稲荷寿司　醤油
煮物	・煮込みハンバーグ　人参　ブロッコリー
弁当箱	・焼きそば　・お浸し　糸賀喜 ・玉子焼き　ウインナー ・果物
揚物	・海老フライ　・鶏唐揚げ　・白身魚フライ ・フライドポテト
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	・プリン　ホイップクリーム

※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ｷﾞ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ｷﾞ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します。

【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】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。

メニュー名：**キッズ用おうどんセット*6歳以下向け**
期間：2026年12月1日～2027年5月31日まで
料金：2,750円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズの茶碗蒸し　銀餡
お寿司	・稲荷寿司　玉子焼き
弁当箱	・お浸し　糸賀喜　・果物
揚物	・鶏唐揚げ　白身魚フライ　フライドポテト
食事	・讃岐うどん
デザート	・プリン　ホイップクリーム

※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ｷﾞ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ｷﾞ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します。

【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 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。

場合によってはｱﾚﾙｷﾞｰ対応ﾒﾆｭｰの
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
します。

【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　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。

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

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12月1日～2027年5月31日まで
料金：2,750円



■お品書き

ジュース	林檎
蒸し物	・チーズの茶碗蒸し　銀餡
お寿司	・稲荷寿司　玉子焼き
弁当箱	・お浸し　糸賀喜　・果物
揚物	・鶏唐揚げ　白身魚フライ　フライドポテト
食事	・信州そば
デザート	・プリン　ホイップクリーム

※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ｷﾞ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ｷﾞ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します。

【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　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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

プライベートダイニング（クラブハウス棟内）

メニュー名：**パーティープラン**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：お1人様あたり(料理+飲み放題2時間付き)　13,200円

メニュー名：**パーティプラン同席限定！お子様メニュー**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,630円

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381

低アレルゲンメニュー（プライベートダイニング）

メニュー名：**低アレルゲン対応【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

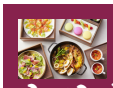
メニュー名：**低アレルゲン対応【夕食】大人【和洋コース】**
期間：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：**低アレルゲン対応【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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381



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：信州牛すき焼き鍋セット【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：16,940円

■お品書き

一の重 旬肴	・蟹と水菜お浸し ・海老と長芋のなめ茸和え ・信州サーモンと蓮根のマリネ ・あん肝霙和え
二の重 造里	旬魚見計い　添えあしらい
三の重・飯器	《水菓子》 ・旬の果実とティラミス ・香の物　・牛脂　・オリジナル七味
四の重	信州牛サーロイン　下仁田葱　庄内麩
五の重 ざく野菜	・春菊　えのき茸　占地茸　椎茸 結び白滝　焼豆腐　雪輪人参
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 ちゃたまや浅間小町　割下　鰹出汁 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。
・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

メニュー名：オマール海老と海の幸のブイヤベースセット【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：14,520円

■お品書き

Hors-d´œuvre	生ハムとチーズのサラダ仕立て
Sériole cédrat	寒鰤　柚子
Soupe de bouillabaise	オマール海老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	抹茶とマスカルポーネのムース　ホワイトチョコと金柑のテリーヌ 焼き菓子3種
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　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。

メニュー名：ずわい蟹御飯セット【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

一の重 旬肴	・蟹と水菜浸し ・海老と長芋のなめ茸和え ・信州サーモンと蓮根のマリネ ・あん肝霙和え
二の重	《蓋物》 鰤大根　揚げ人参　シブレット 《水菓子》 旬の果実とティラミス
三の重 造里	旬魚見計い　添えあしらい
四の重	・お番菜　・香の物　・鮟鱇黒酢南蛮漬け　・飯器
五の重	温物》 銀鱈灘焼き　下仁田ネギ　えのき茸　占地茸
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　ずわい蟹御飯 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

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。

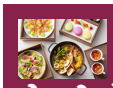
牛肉　鶏肉　豚肉　あわび
いか　いくら　【鮭】　さば
ごま　【大豆】　やまいも　キウイ
ゼラチン　【りんご】　もも　バナナ
【オレンジ】　カシューナッツ　アーモンド
マカダミアナッツ

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat
creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381



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：**国産牛と季節野菜のビーフシチューセット【12～2月】**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

Hors-d´œuvre	生ハムとチーズのサラダ仕立て
Sériole cédrat	寒鰤　柚子
Bœuf bourguignon	国産牛と季節野菜のビーフシチュー
Petit pains et accompagnement	パン　コンディメント
Dessert	抹茶とマスカルポーネのムース　ホワイトチョコと金柑のテリーヌ 焼き菓子3種
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。

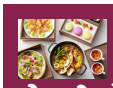
【アレルゲン情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　えび　かに　くるみ

■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　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。

1月のレストランメニュー

VIALA軽井沢Retreat creek/garden
〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉238-1
TEL.0267-31-5381



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：2026年4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：2026年4月1日～2027年3月31日まで
料金：2,662円

メニュー名：**元旦限定おせちインルームダイニング**
期間：2027年1月1日～2027年1月1日まで
料金：7,920円

メニュー名：**元旦限定　新春お子様膳インルームダイニング**
期間：2027年1月1日～2027年1月1日まで
料金：2,420円

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。