



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



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・ブーシェ

Hors-d'oeuvre 寒鰯 柚子

Deuxième 信州産茸 ちゃたまや卵 コンソメ

Poisson 銀鰯 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 国産牛フィレ ¥1,100
料金にて変更 (4種類のソースやコンディメント
いただけます。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 ワゴンデザート ¥2,420
料金にて変更 (お好みのケーキ・アイス等をお好
いただけます。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：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 スガーグラッセ

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日までは決めて頂きますようお願い申し上げます。

【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】

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。



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 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

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」

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 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。



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
・蝦夷鮑塩麴和え 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 菰揺り流し 尼鯛真薯 冬子椎茸 蠟梅人参 松葉柚子
- 御造里 伊勢海老 天然本鮪 真鯛松皮造り 縞鰯 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

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
・とらふぐ白子玉メ 鯽茄子
- 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 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。

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
・とらふぐ白子玉メ 鯽茄子
- 御椀 白味噌仕立 ずわい蟹 菰手毬葛茶巾 雪輪大根 水芥子
- 御椀替り ずわい蟹と下仁田葱の土瓶蒸し ￥2,420
(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
- 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
・いづな鴨ロース煮 ・黒豆黄味寄せ
・鮫鱈黒酢南蛮漬け ・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 のどぐろ \3,850

み御飯 ずわい蟹といくら

(二人前 ￥4,400

より追加

料金にて

変更いた

だけます)

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：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 ・あん肝霰和え
御椀	清汁仕立 湯葉真丈 椎茸 軸法蓮草 短冊人參 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	鰯大根 揚げ人參 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 ・鰯昆布巻き
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 ・梅花人參 ・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	本鰯おろし醤油かけ 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 日の出人參 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 ・鰯昆布巻き ・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	本鰯やまかけ 麴醤油 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 人參 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

※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 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。

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：信州きのこと鍋膳【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



メニュー名：【12月～】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：【年末年始】プレミアムbuffet

期間：2026年12月29日～2027年1

月3日まで

料金：大人（13歳以上） 8,470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：【新春】朝食buffet
(1/1-1/3)

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：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buffet

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：【新春朝食】朝食テイクアウトbuffet

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



低アレルゲンメニュー

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

メニュー名：低アレルゲン対応【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：低アレルゲン対応【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■ 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：【12/29～1/3限定】
RS天然本鮪と信州ばらちらし ※1
名様盛り
期間：2026年12月29日～2027年1
月3日まで
料金：VIALA&ペット棟限定 8,800
円

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

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