

メニュー名：【ライトコース】メレーズ

期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金：9,350円

■お品書き

～Hors- 信州サーモンのカルパッチョ
～d'œuvre～チョ

ラビゴットソース サラダ添え

～Soupe～じゃがいものスープ

～Poisson～桜鯛ソテー アンチョビ
バターソース
温野菜と共に～Viande～信州牛ロースのポアレ
赤ワインソースで

別途差額1,650円（税込）

【信州牛】から【和牛肉】に変更することができます。

※和牛の産地につきましては、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～本日お楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティー※除外日 5/2（土）～5/5（火）
※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

メニュー名：【シグネチャーコース】ブロー

期間：2026年4月1日～2026年5月31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- シーフードのサラダ仕立
d'œuvre～て

～Soupe～新玉葱のポタージュ

～Poisson～岩魚のパプール
ヴァンブランソース

～granite～本日のグラニテ

～viande～蓼科牛フィレ肉のロッシェ
ニ

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハー
ブティー※仕入れ状況により蓼科牛から信州牛に変更いたします。
※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、【 】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2026年9月30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きます。
※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 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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2026年9月30
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
～ 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】 【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：低アレルゲンお子様夕
食メニュー

期間：2025年4月1日～2026年9月30
日まで
料金：2,640円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ 人参
ドレッシング

メイン コーンスープ

レート メカジキのヴァプール
トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ

カレー 白米 甘口カレー

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※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。

メニュー名：低アレルゲン大人夕食
メニュー～洋食コース～

期間：2025年4月1日～2026年9月30
日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ 人参
ドレッシング

パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース

魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース

肉料理 仔羊のローマ風 カチャ
トーラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカカオ
フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名：低アレルゲン大人夕食
メニュー～和洋折衷コース～

期間：2025年4月1日～2026年9月30

日まで

料金：7,260円



■お品書き

前菜	たことわかめの酢の物 フムスコロッケ うなぎと野菜のテリーヌ サフランジュレ
サラダ	メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
焼物	メカジキのヴァプール ラタトゥイユソース
魚料理	タラのフリット 香味野菜の南蛮漬け
お食事	白米 あおさのお味噌汁
デザート	ぶどうゼリー フルーツ3種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※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。



【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8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～、夕食ティ
ークアウトは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：生ハムとモッツァレラ
のサラダ
期間：2026年4月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,950円



■お品書き

テイクア 生ハムとモッツァレラチー
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～、夕食ティ
ークアウトは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8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
ウト キ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～、夕食ティ
ークアウトは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8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～、夕食ティ
 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8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&スープ
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～、夕食ティ
 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。



ご朝食【フレグランド】

メニュー名：低アレルゲン大人朝食
メニュー期間：2025年4月1日～2026年9月30
日まで
料金：3,300円

■お品書き

前菜 茄子の煮浸し ごぼうの
きんぴら ひじき煮
ほうれんそうの浸し 人
参と紫キャベツの酢の物
さつまいものサラダ

サラダ メランジュサラダ レモ
ンドレッシング

魚料理 鰯の塩焼き あしらい

食事 なめことわかめのお味噌
汁 白御飯

フルーツ 本日のフルーツ三種

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※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場合がございます。

メニュー名：低アレルゲンお子様朝
食メニュー期間：2025年4月1日～2026年9月30
日まで
料金：1,650円

■お品書き

スープ ミネストローネ ほうれ
ん草のリゾーニ
あしらい オリーブオイ
ル

メイン 丸パン バケット いち
れーと ごじゃむ
メランジュサラダ 玉葱
ドレッシング

ジュース ぶどうジュース

フルーツ 本日のフルーツ三種類

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定
原材料21品目を除いて構成したメニューです。
※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場合がございます。



ご朝食【フレグラント】

メニュー名：朝食セット（和定食・洋定食）

期間：2025年1月1日～2026年9月30日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円