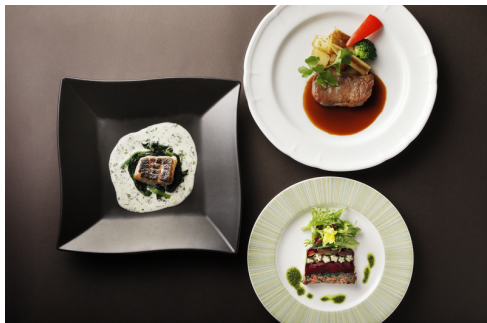




レストラン「フレグランス」

メニュー名：【ライトコース】メレーズ

期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：9,350円

お品書き

～ Hors- 野菜のテリーヌ
œuvre ~

～ Soupe ~ ガルビュール

～ Poisson ~ スズキのソテー ハーブ
ソース～ Viande ~ 仔牛のポアレ 夏野菜添
え別途差額1,650円（税込）
【仔牛】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 8/8（土）～8/15（土）
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。
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 キウイメニュー名：【シグネチャーコース】
ブロー期間：2026年6月1日～2026年8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- リードボーとパイ
œuvre ~ マルサラソース～ Soupe ~ 桃とハケ岳ヨーグルトの
冷製スープ～ Poisson ~ 太刀魚のポアレ
赤ワインビネガー入りソー
ス

～ granite ~ 本日のグラニテ

～ viande ~ 和牛のソテー
シャスールソース

～ 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提供内容が変更する場
合がございます。
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、【】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

【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「フレグランス」

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
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
ブ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
日まで
料金：4,500円



お品書き

テイクアウト うな重 おすいもの付き

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【フレグランス】前に行っております。
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：生ハムとモッツァレラのサラダ
期間：2026年4月1日～2026年8月31日
日まで
料金：1,950円



お品書き

テイクアウト 生ハムとモッツァレラチーズのサラダ

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【フレグランス】前に行っております。
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8月31日
日まで
料金：3,190円



お品書き

テイクアウト 和牛ロース肉のステー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【フレグランス】前に行っております。
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8月31
日まで
料金：2,860円

お品書き

テイクアウト 自家製ビーフハンバー
グとバターライス

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8月31
日まで
料金：1,650円

お品書き

テイクアウト サンドウィッチ&スー
プ
&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。

ご朝食【フレグランス】

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 鱈の塩焼き 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。

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
れつ 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。



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
日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円