



maison de forêt

maison de forêt

【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：8周年記念特別メニュー
【7.8月】
Remercier 〜ルメルシエール〜
期間：2026年7月1日〜2026年8月31
日まで
料金：16,500円



■お品書き	
Amuse-bouche	アミューズ・ブーシェ
Hors-d'oeuvre	信州サーモン 安曇 野キャビア
Deuxième	いいづな鴨 玉蜀黍
Troisième	蝦夷鮑 森のコンソ メ 茄子
Poisson	活締め鱈 柳沢農園 フルーツマト ソー ス・ショロン
Viande	りんご和牛信州牛 藁の芳香 実山椒 パン コンディメン ト
Dessert	デザート・ワゴン コーヒー又は紅茶又 はハーブティー

※仕入の都合上内容が変更する場合がございます。

前日までの予約制となります。

【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

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：Mélèze 〜メレーズ〜
【シグネチャーコース】
期間：2026年6月1日〜2026年8月31
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	群馬県産シルクサー モン 季節のフルー ツ
Deuxième	下記よりお選び下さ い。 ・季節野菜 ガスパ チョ風 オマール海 老 ・フォアグラ トマ ト デクリネゾン
Poisson	下記よりお選び下さ い。 ・真鯛 あさり ナー ジュ ・鮑 ブイヤベース リゾット
Viande	下記よりお選び下さ い。 ・国産牛フィレ肉 ・仔羊 焼き野菜 カレー風味 パン コンディメン ト
Dessert	マンゴー ココナッ ツ バジル
Dessert (追加)	ワゴンデザート 料金にて変更 ¥2,420 いただけます。(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)

メニュー名：Muguet 〜ミュゲ〜
【ライトコース】
期間：2026年6月1日〜2026年8月31
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	水蛸 安曇野わさび 夏野菜
Deuxième	軽井沢産フルーツト マト ブッラータ 紫蘇
Poisson	伊佐木 ブッキーニ ムール貝
Viande	国産牛ランイチ ソー ス・アルプフェラ
Viande (追加)	6月・・・国産牛フィ 料金にて変更 レ肉 ¥1,100 いただけます。7.8月・・・りんご和 牛信州牛フィレ肉 ¥1,650 (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	マンゴー ココナッ ツ バジル
Dessert (追加)	ワゴンデザート 料金にて変更 ¥2,420 いただけます。(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

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 【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。

※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 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：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 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。



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：紡季 〜つむぎ〜
【シグネチャーコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：13,200円

■お品書き

箸染

・真鯛酢メ 水茄子と琥珀寄せ 戻し梅
・夏かます南蛮漬け 地ヤングコーン 諸胡瓜
・蛸と三度豆の穂紫蘇和え 南瓜

御椀

吉野仕立 唐黍揃り流し
とまと葛茶巾 海老 大ぶなしめじ 黒生胡椒御椀替り 鱧と大ぶなしめじの土瓶
(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

蓋物 鰻豆富 里芋 桔梗人参
スナップエンドウ 鼈甲餡焼八寸 蝦夷鮑と雲丹の香草焼き
旬菜盛り
・白海老と軽井沢レタスの胡麻浸し
・太刀魚笹巻寿司 ・信州牛西京焼き
・珠鮎串揚げ 蓼塩 ・ほたる豆富蕎麦味噌田楽
・蚕豆真砂和え ・玉蜀黍かるかん焼き
・酢取り茗荷メニュー名：結衣 〜ゆい〜
【ライトコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：10,340円

■お品書き

旬肴

・つぶ貝と分葱ぬた
・炙り太刀魚とアスパラガスの黄味醤油和え
・揚げアボカドとアメリラトマトの白酢掛け
・蓴菜と落とし芋

御椀

清汁仕立 穴子真丈
椎茸 蛇の目 青柚子御椀替り 鱧と大ぶなしめじの土瓶
(追加料金にて変更いただけます)造里 旬魚盛り合せ あしらい一式
添え野菜 信州奏龍味噌

蓋物

鱧のけんちん蒸し
茗荷 芽葱 くこの実

焼肴

鱸の蓼焼き
・万願寺唐辛子揚げ浸し
・丸十レモン煮
・パプリカ甘酢漬け

食事

新生姜御飯 枝豆
汁物 信州合せ味噌仕立
香の物メニュー名：お子様小箱弁当
*小学生以下向け【夕食】期間：2026年6月1日～2026年11月30日まで
料金：3,630円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物

・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 椎茸

サラダ

・サニーレタス ミニトマト
コーン ポテトサラダ

煮物

・肉団子 うずらの卵
フライドポテト 人参
ブロッコリー

弁当箱

・五目ちらし寿司 いくら
・天然鮪 あしらい ・玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果物

揚物

・大海老天婦羅 青味
天つゆ ・鶏唐揚げ

焼き物

・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

・バニラアイス チョコレートソース
ぶぶあら※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

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 うなぎ ￥4,840
(二人前
より追加
料金にて
変更いた
できます)

水菓子 白玉あんみつ 抹茶水菓
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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

羽釜炊込 のどぐろ \3,850
み御飯 うなぎ ￥4,840
(二人前
より追加
料金にて
変更いた
できます)

水菓子 旬の果実
白ワインジュレ 振りラ
イム

※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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

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。



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：キッズ用うどんセット
ト

*6歳以下向け【夕食】

期間：2026年6月1日～2026年11
月30日まで
料金：2,750円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテトサ
ラダ弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉
子焼き

食事 ・讃岐うどん

デザート ・バニラアイス チョコ
レートソース ぶぶあら
れ※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。

メニュー名：キッズ用おそばセット
*6歳以下向け【夕食】期間：2026年6月1日～2026年11
月30日まで
料金：2,750円

■お品書き

ジュース 林檎

蒸し物 ・茶碗蒸し 鶏肉 銀杏
白身魚 銀鮓サラダ ・サニーレタス ミニト
マト コーン ポテトサ
ラダ弁当箱 ・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・鶏唐揚げ フライドポ
テト ブロッコリー 玉
子焼き

食事 ・信州そば

デザート ・バニラアイス チョコ
レートソース ぶぶあら
れ※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。



8月のレストランメニュー

VIALA annex 軽井沢

〒389-0111
長野県北佐久郡軽井沢町長倉291-1
TEL.0267-31-6109



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：福味鶏と滋養卵のすき
煮膳【朝食】

期間：2026年3月1日～2026年11
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：夕食buffet

期間：2026年6月13日～2026年8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



■お品書き

オープン ・ 窯焼き豚肉
キッチン 信州味噌と七味の香り 柚子醤油ソース
・ ミニスライダー(ミニハンバーガー)
軽井沢オリジナルデミグラスソース チーズと共に
・ 串揚げ各種
・ 夏野菜のマルゲリータ
ピザ(奇数日メニュー)
・ 信州ソーセージとローズマリーのフロマージュ
ピザ(偶数日メニュー)

温菜 《奇数日・偶数日共通メニュー》
・魚介と信州野菜のトマト煮込み
・白身魚のパン粉焼き
レモン香るブルブランソース
・牛肉の信州赤ワインビーフシチュー
・信州味噌リヨネーズ
・バッファローウイング
・軽井沢レトロ・ナポリタン
・スモーキーチーズフライ

《奇数日メニュー》
・信州福味鶏のオムライス 軽井沢ハーブ
・信州米豚と茸の蒸しチャプチェ

《偶数日メニュー》
・信州名物 山賊焼き
野沢菜油淋鶏ソース
・信州塩麴のポッサム風蒸籠蒸し

サラダ ・コンビネーションサラダ
《奇数日・ダ
偶数日共通メニュー》 ・野菜各種
(ミニトマト・トレビス・オニオンスライス・わかめ・とうもろこし)
・烏賊とサラミ かぼちゃマリネ
・レッドキャベツとビーツの海老マリネ

冷前菜 《奇数日・偶数日共通メニュー》
・サーモンの塩昆布マリネ 枝豆ムース
・コンソメジュレと玉蜀黍クレーム
・蛸と夏野菜のタブレ
パニプリスタイル
・ちゃたまやミニサンド
・造り各種

《奇数日メニュー》
・桃と完熟トマトのコンポート ミントの香り
・バジルとチーズのフィナンシェ 生ハムと夏野菜ピクルス

《偶数日メニュー》
・夏野菜と海老の冷静カッペリーニ バジルの香り
・マンゴーと生ハムのカプレーゼ バジルの香り

食事 《奇数日・偶数日共通メニュー》
・太陽と大地の謙太郎米
・とろろ
・お茶漬け
(明太子・おくら・鮭ほぐし・安曇野わさび・ちびっこきゅうり・刻みのり・葱)
・パン各種
・ごぼうと豚の味噌汁
生姜の香り
・キャロットとオレンジの冷静ポタージュ
・信州茸ポークカレー

《奇数日メニュー》
・冷やし中華

《偶数日メニュー》
・信州そば

- デザート ・信州産ワインのマチエ
ドニア
・ミカド珈琲ぷりん
・マカロン
・安曇野ヨーグルトと桃
のタルト ココナッツの
香り
・マンゴーショコラ ナッ
ツのアクセント
・甘酸っぱいベリーのガ
トー
・くず抹茶饅頭
・アイス各種
・フルーツ各種

※仕入等の都合により、メニューが変更となる場合がございます。
※アレルギーをお持ちのお客様には成分表をご用意しております。
来店後に申告を頂いた場合は成分表のご用意にお時間を頂戴致します。
必ず、予約時に申告して頂きますようお願いいたします。
※当レストランでは同一の調理器具、食用油を使用して調理を行っております。
コンタミネーションなどの微量混入には対応しておりません。ご了承ください。
※掲載期間以降のお食事内容（お品書き）については、確定次第掲載させていただきます。



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：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：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



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：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：いちじくと揚げ茄子の
トマトソースピザ

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,540円

メニュー名：国産牛カレーチーズリ
ゾット

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,540円

メニュー名：完熟アメルマトと
生ハムの冷製ジェノベーゼパスタ

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,540円

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：ケーキ

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：1つ 770円

メニュー名：3種ショコラ

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：各セット 770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：アイリッシュロイヤル
ミルクティー

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：各 990円

メニュー名：ASAMAクラフトコーラ
フロート

期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：各 990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