

メニュー名：Mélèze 〜メレーズ〜
【シグネチャーコース】期間：2026年9月1日〜2026年11月30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 信州サーモン ビーツ からし菜

Deuxième 下記よりお選びください。

・天使の海老 里芋 菊花

・フォア・グラ ポルト酒 ブリオッシュ

Poisson 下記よりお選び下さい。

・甘鯛 蕪 花穂
・蝦夷鮑 やまこき
のこ園茸 焦がしバター

Viande 下記よりお選び下さい。

・国産牛フィレ肉
・信濃地鶏 秋のモンタージュ
・りんご和牛信州牛
¥1,650

パン コンディメント

Dessert 信州産葡萄 安曇野
ヨーグルト ソーテルヌメニュー名：Muguet 〜ミュゲ〜
【ライトコース】期間：2026年9月1日〜2026年11月30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 海の幸 菊花 オマール
コンソメDeuxième やまこきのご園舞茸
コンテPoisson 信濃雪鱒 ソース・
ベアルネーズViande 銘柄豚 秋のモンター
ジュViande (追加 りんご和牛信州牛
料金にて変更 ¥1,650
いただけます。(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 信州産葡萄 安曇野
ヨーグルト ソーテ
ルヌ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

※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。

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
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、【 】でくられたアレルギー物質が含まれております。

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

※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。

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：8周年記念 特別メニュー
松茸と伊勢海老会席【9.10月】
期間：2026年9月1日～2026年10月31日まで
料金：27,500円



■お品書き

- 箸染 ・松茸と菊菜の浸し 鯉
錦糸瓜 蓮芋
・肝味噌和え 馬面剥
金時草 真菰筍
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し
紅葉人参 かぶら 公孫
樹麩
- 造里 天然本鮪 伊勢海老湯引き 旬魚見計い
松茸当座煮 添えあしらい
- 蓋物 伊勢海老葛煮 松茸 帛
乙女 太助大丸茄子 鬼
殻餡
- 焼肴 ・松茸炭火焼き 割麴醬
油 酢橘
新銀杏 零余子 紅葉麩
蓮根煎餅
・伊勢海老信州味噌焼き
敷炒めきのこ 軽井沢野
菜
- 食事 信州産太陽と大地の謙太
郎米 土鍋御飯 松茸
伊勢汁 信州合せ味噌仕
立 香の物
- 甘味・旬 栗茶巾
の果実 長野県産葡萄三種 柿

※3日前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いたします。

メニュー名：紡季 ～つむぎ～
【シグネチャーコース】
期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：13,200円



■お品書き

- 箸染 ・取り合せ 万願寺豆富
鯉 焼椎茸 錦糸瓜
・肝味噌和え 馬面剥
金時草 真菰筍
- 御椀 清汁仕立 萩真薯 松茸
矢柄炙り 軸法蓮草
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し
(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 年輪大根 尼鯛竜田揚げ
白占地茸 松葉隠元
- 焼八寸 信州牛朴葉味噌焼き 太
助大丸茄子
旬菜盛り
・するめ烏賊と菊菜の酢
味噌和え・穴子八幡巻き
・秋刀魚と千枚大根の棒
寿司 ・赤魚梅肉南蛮漬
け
・加賀丸いも醍醐和え
・柚子干柿
・ほおずきとまと 兎大
根
・酢取り二十日大根
・吹き寄せ盛り

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

メニュー名：結衣 ～ゆい～
【ライトコース】
期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：10,340円



■お品書き

- 旬肴 ・水菜と山梗お浸し
・じゃが芋磯チーズ和え
・銀杏豆富 雲丹 山葵
旨出汁ジュレ
・緑大根と甘海老 麴和
え
- 御椀 菊花仕立 海老葛打ち
焼き茄子 白舞茸 紅葉
麩 隠元 酢橘
- 御椀替り 松茸と尼鯛の土瓶蒸し
(追加料金にて変更いただけます)
- 造里 旬魚盛り合せ
添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物 牛蒡まんじゅう 檜人参
平茸 法蓮草 山葵 銀
餡
- 焼肴 鰯味噌幽庵焼き
・花豆甘露煮
・菊かぶら
- 食事 栗御飯
汁物 信州合せ味噌仕立
香の物

羽釜炊込み御飯 のどぐろ \3,850
松茸 ￥5,566

(二人前より追加
料金にて変更いただけます)

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。

羽釜炊込 のどぐろ ¥3,850

み御飯 松茸 ¥5,566

(二人前

より追加

料金にて

変更いた

だけます)

水菓子 抹茶モンブラン 渋皮栗
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。

水菓子 白胡麻わらび餅 きな粉

黒蜜

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。



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

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 あしらひ ・
玉子焼き
・お浸し 糸賀喜 ・果
物揚げ物 ・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
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

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】 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：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】 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】 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。



10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：福味鶏と滋養卵のすき
煮膳【朝食】10月まで
期間：2026年3月1日～2026年10
月31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



10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：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：【10月11月限定】ロー カルbuffetフェア～A5ランク 黒 毛和牛のローストビーフとHarvest All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11
月30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：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：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



10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



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9月1日～2026年11

月30日まで

料金：18,150円



■お品書き

箸染

・取り合せ 万願寺豆腐
鯉 焼椎茸 錦糸瓜
・肝味噌和え 馬面剥
金時草 真菰筍

御椀替り

松茸と尼鯛の土瓶蒸し
紅葉人参
かぶら 公孫樹麩

造里

旬魚盛り合せ あしらい
一式

温物

天使の海老 里芋 菊花
ラメール (海藻パン)
軽井沢オリジナルパン
パティバター
ゲランドフルールドセル
エキストラバージン

魚料理

信濃雪鱒 ソース・ベア
ルネーズ

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 松茸
汁物 信州合せ味噌
仕立 香の物

デザート

信州産葡萄 安曇野ヨー
グルト ソーテルヌ

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。

【アレルギー情報】

メニュー名：お子様小箱弁当*小学生
以下向け

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 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

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

揚げ物

・大海老天婦羅 青味
天つゆ ・鶏唐揚げ

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

・バニラアイスチョコソー
ス

※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：キッズ用うどんセット
*6歳以下向け

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

※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。

■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。

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。



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

※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：Enfants アンファン

期間：2026年1月4日～2026年10
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

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
本日のグラタン 又は
スパゲッティー
ポテトフライ
サラダ添え

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。



10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：パーティープラン同席限
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



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



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：信州牛ときのこの鍋セット【9～11月】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：12,100円

■お品書き

一の重
旬肴
・水菜と山榎お浸し
・じゃが芋磯チーズ和え
・銀杏豆腐 雲丹 山葵
旨出汁ジュレ
・甘海老と緑大根 麴和え

二の重
造里
旬魚盛り合せ あしらい一式

三の重
信州牛リブローズ 白舞茸 紅葉人参

四の重・
飯器
《水菓子》
・旬の果実盛り合わせ
・香の物 ・薬味

鍋盛り
・白菜 かぶら 平茸
えのき茸 白占地茸

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

※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：ラングスティーヌと海の幸のブイヤベースセット

期間：2026年9月1日～2026年11月30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

Deuxième 海の幸 菊花 オ
マールコンソメ

Soupe ラングスティーヌ
と海の幸のブイヤベース

Petit pains et パン コンディメ
accompagnement

Dessert シャインマスカッ
トのテリーヌ 無
花果のショートケー
キ仕立て
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：松茸御飯セット【9～11月】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：16,940円

■お品書き

一の重
旬肴
・水菜と山榎お浸し
・じゃが芋磯チーズ和え
・銀杏豆腐 雲丹 山葵
旨出汁ジュレ
・甘海老と緑大根 麴和え

二の重
《蓋物》
・牛蒡まんじゅう 檜人
参 平茸 法蓮草 山葵
銀鮓

《水菓子》
・旬の果実盛り合わせ

三の重
造里
旬魚盛り合せ あしらい一式

四の重
焼肴
・イセエビ信州味噌包み
焼き 敷炒めきのこ
軽井沢野菜 マイクロ
バジル

五の重・
飯器
・お番菜 ・赤魚梅肉南
蛮漬け ・香の物

食事
太陽と大地の謙太郎米
バルミューダ炊飯器に
て 松茸御飯
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。



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：牛テールのポトフ仕立て
【6～11月】

期間：2026年9月1日～2026年11月30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
Deuxième	海の幸 菊花 オ マールコンソメ
Pot-au-feu	牛テールのポトフ 仕立て
Petit pains et accompagnement	パン コンディメ ント
Dessert	シャインマスカッ トのテリーヌ 無 花果のショートケー キ仕立て 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。



10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