



maison de forêt

maison de forêt

【軽井沢&VIALA本館レストラン】

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 やまこきのこ園舞茸
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、【 】でくられたアレルギー
物質が含まれております。

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 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。



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：信州牛ときのこの鍋会
席 牛味くらべ【11月】期間：2026年11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 万願寺豆富
鰯 焼椎茸 錦糸瓜
・肝味噌和え 馬面剥
金時草 真菰筍造里 旬魚見計い 添えあしら
い焼肴 信州牛朴葉味噌焼き 太
助大丸茄子
・赤魚梅肉南蛮漬け
・柚子干柿
・菊かぶら鍋物 信州牛味くらべ サーロ
イン 内もも
平茸 山えのき茸 白占
地茸 かぶら ざく野菜
葉味食事 ※お選びください
信州産太陽と大地の謙
太郎米 羽釜御飯
又は 雑炊 ちゃたま
や 浅間小町
又は 讃岐うどん ちゃ
たまや 浅間小町
香の物水菓子 旬のくだもの盛り合せ
林檎シャーベット 白ワ
インジュレ※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
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
鰯 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 ・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 焼き茄
子
白舞茸 紅葉麴 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 檜人參
平茸 法蓮草 生姜 銀
鮎焼肴 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

【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。

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 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。

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 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 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。



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。



11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：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



11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



11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：栗とセップ茸の秋色ピザ

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：1,540円

メニュー名：カルボナーラ風リゾット

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：1,540円

メニュー名：栗のカチョエペペ

期間：2026年9月1日～2026年11月30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9月1日～2026年11月30日まで
料金：各 880円

メニュー名：3種ショコラ

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：880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：ナガノパープルスパーク

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：各 880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いたします。

【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

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 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。



11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

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



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 あしらひ一式
- 三の重
信州牛リブブロス 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

メニュー名：ラングステーキ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 ラングステーキヌ
と海の幸のブイヤ
ベース
- Petit pains et パン コンディメ
accompagnement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。

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 槍人
参 平茸 法蓮草 山葵
銀箔
- 《水菓子》
・旬の果実盛り合わせ
- 三の重
造里
旬魚盛り合せ あしらひ一式
- 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

【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。

・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 パン コンディメ
accompagnement 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。



11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：国産牛と季節野菜のビーフシチューセット【12～2月】

期間：2026年9月1日～2027年2月28

日まで

料金：12,100円

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