



12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

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12月1日〜2027年2月28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 カリフラワー 海の幸 銀世界

Deuxième 下記よりお選びください。
・長野県産菊芋 白子 トリュフ
・ズワイ蟹 百合根 柚子

Poisson 下記よりお選び下さい。
・金目鯛 発酵バター 信州産旬野菜
・鮑のショーソ ン ヴェルモット

Viande 下記よりお選び下さい。
・国産牛フィレ肉
・いいづな鴨 信州味噌 カンポットペーパー

パン コンディメン ト

Dessert ショコラ フランボワーズ

Dessert (追加料金にて変更 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12月1日〜2027年2月28日まで
料金：10,340円



■お品書き

Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ

Hors-d'oeuvre 寒鰯 柚子

Deuxième 信州産茸 ちゃたまや卵 コンソメ

Poisson 銀鱈 酒粕 セロリラブ

Viande ごちそうレシピ2026 洋食部門入賞 佐藤秀星
冬景色を閉じ込めたカリフラワーのガトー仕立て 〜鴨の羽に包まれて〜

Viande (追加 国産牛フィレ ¥1,100
料金にて変更 (4種類のソースやコンディメント いただけます。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 ショコラ フランボワーズ

Dessert (追加 ワゴンデザート ¥2,420
料金にて変更 (お好みのケーキ・アイス等をお好 いただけます。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 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 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
「スパゲッティー」
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 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。



12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

maison de forêt

maison de forêt

【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：クリスマス限定フレンチコース 〜ノエル〜

期間：2026年12月19日～2026年12月25日まで

料金：16,500円

メニュー名：年末年始フレンチ
Heureuse ウルーズ【12/29-1/3】

期間：2026年12月29日～2027年1月3日まで

料金：19,965円



日本料理 新樹 【軽井沢&VIALA本館レストラン】

メニュー名：信州牛すき焼き鍋会席
【12〜2月】期間：2026年12月1日〜2027年2月28日まで
料金：18,150円

■お品書き

箸染

・取り合せ 蒸鮑と海老
芋の雲丹衣和え 紫蘇パー
プル 佐久鯉 九条葱
なかののきらめき 酢味
噌ジュレ
・とらふぐ白子玉 鰯
茄子

造里

旬魚見計い 添えあしら
い

鍋物

信州牛サーロイン 下仁
田葱 庄内麩
ちやたまや 浅間小町
ざく野菜

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 汁物
又は
信州蕎麦 そばつゆ 薬
味

※食事にて、信州蕎麦を
選ばなければ、蕎麦ALを
お持ちの方もご利用いた
だけます。

水菓子

旬の果実 黒胡麻白玉
小豆チーズ

※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。

メニュー名：紡季 〜つむぎ〜
【シグネチャーコース】期間：2026年12月1日〜2027年2月28日まで
料金：13,200円

■お品書き

箸染

・取り合せ 蒸鮑と海老
芋の雲丹衣和え 紫蘇パー
プル 佐久鯉 九条葱
なかののきらめき 酢味
噌ジュレ
・とらふぐ白子玉 鰯
茄子

御椀

白味噌仕立 ずわい蟹
菰手毬葛茶巾 雪輪大根
水芥子

御椀替り
(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

金目鯛蓮根蒸し ヤーコ
ン ロックチャイブ 山
葵

焼八寸

九絵陶板焼き 下仁田葱
煮凝りソース
旬菜盛り
・炙りふぐ棒寿司 ・壬
生菜と叩き牛蒡の胡麻和
え
・真田丸燻製 ・黒豆黄
味寄せ
・鰯鰯黒酢南蛮漬け ・
ばい貝旨煮
・南瓜煎餅 ・酢取り雪
輪大根

メニュー名：結衣 〜ゆい〜
【ライトコース】期間：2026年12月1日〜2027年2月28日まで
料金：10,340円

■お品書き

旬肴

・蟹と水菜浸し
・海老と長芋のなめ茸和
え
・信州サーモンと蓮根の
マリネ
・あん肝羹和え

御椀

清汁仕立 湯葉真丈 椎
茸 軸法蓮草 短冊人参
柚子

御椀替り
(追加料
金にて変
更いた
だけ
ます)

造里

旬魚見計い
添え野菜 信州奏龍味噌

蓋物

鰯大根 揚げ人参 シブ
レット

焼肴

銀鱈灘焼き
・檸檬おろし ・杏子蜜煮
・鶏松風

食事

根菜御飯
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 ずわい蟹といくら
¥4,400

(二人前
より追加
料金にて
変更いた
だけ
ます)

水菓子

旬の果実とティラミス

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 ずわい蟹といくら
(二人前 ¥4,400
より追加
料金にて
変更いた
だけます)

甘味 白小豆ぜんざい 焼餅
塩昆布 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 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。



12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



12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：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



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12月1日～2027年2

月28日まで

料金：18,150円



■お品書き

箸染	・取り合せ 蒸鮑と海老 芋の雲丹衣和え 紫蘇パー プル ・佐久鯉 九条葱 なか ののきらめき 酢味噌ジュ レ ・とらふぐ白子玉𠮟 鰯 茄子
御椀替り	ずわい蟹と下仁田葱の土 瓶蒸し 雪輪大根 椎茸 軸法蓮草 柚子
造里	旬魚見計い 添えあしら い
温物	カリフラワー 海の幸 銀世界 パン・オ・ルージュ サステナブルバター ゲランドフルールドセル エキストラバージン
魚料理	金目鯛 発酵バター 信 州産旬野菜
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 のどぐろ 汁物 信州合せ味噌 仕立 香の物
デザート	ショコラ フランボワー ズ
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。



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：お子様小箱弁当*小学生 以下向け

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：キッズ用うどんセット *6歳以下向け

期間：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：2,750円

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4月1日～2027年3月31
日まで
料金：2,750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



12月のレストランメニュー



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：信州牛すき焼き鍋セット 【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：16,940円

■お品書き

一の重 旬肴 え
・蟹と水菜お浸し
・海老と長芋のなめ茸和え
・信州サーモンと蓮根のマリネ
・あん肝羹和え

二の重 造里
旬魚見計い 添えあしらい

三の重・飯器
《水菓子》
・旬の果実とティラミス
・香の物 ・牛脂 ・オリジナル七味

四の重
信州牛サーロイン 下仁田葱 庄内麩

五の重 ざく野菜
・春菊 えのき茸 占地茸 椎茸
結び白滝 焼豆腐 雪輪人参

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

ちゃたまや浅間小町 割下 鰹出汁

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。
・皿での加熱調理
・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：オマール海老と海の幸のブイヤベースセット【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28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

Sériole cédrat 寒鰯 柚子

Soupe de bouillabaise オマール海老と海の幸のブイヤベース

Petit pains et accompagnement パン コンディメント

Dessert
抹茶とマスカルポネのムース ホワイトチョコと金柑のテリーヌ
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：ずわい蟹御飯セット【12～2月】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

一の重 旬肴 え
・蟹と水菜浸し
・海老と長芋のなめ茸和え
・信州サーモンと蓮根のマリネ
・あん肝羹和え

二の重
《蓋物》
鰯大根 揚げ人参 シブレット

《水菓子》
旬の果実とティラミス

三の重 造里
旬魚見計い 添えあしらい

四の重
・お番菜 ・香の物 ・
鰯鰯黒酢南蛮漬け ・飯器

五の重
《温物》
銀鱈灘焼き 下仁田ネギ
えのき茸 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 ずわい蟹御飯
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

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。

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。



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12月1日～2027年2月28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

Sérieole cédrat 寒鰯 柚子

Bœuf 国産牛と季節野菜
bourguignon のビーフシチュー

Petit pains et パン コンディメ
accompagnement ト

Dessert 抹茶とマスカルポー
ネのムース ホワ
イトチョコと金柑
のテリーヌ
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。



12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