



maison de forêt maison de forêt

メニュー名:6周年記念 特別メニュー
Remercier ルメルシエール
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:19,800円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 鱸の炙り アスパラガスと海藻ソース
Deuxième 仔羊のロースト 山椒の香り
Soupe 毛蟹とトマトのスープ
Poisson ラングストのポワレ スライス焼き
Viande 和牛フィレのグリエ
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7品目

卵【乳】【小麦】そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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】

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:Orme オルム
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:12,100円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre マグロの燻製と根菜のマリネ
Doujem ラングスティーンのレタス包み 長野シードルソース
Poisson 下記よりお選び下さい。
・真鯛のポワレ 浅蜆のソース
・鱸のポワレ 漁師風スープ仕立て
Viande 下記よりお選び下さい。
・仔牛肉のコルドン・ブルー
・国産牛ロースステーキ
・国産牛フィレステーキ
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

※仕入れの都合上、内容が変更する場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ ごま 大豆 まつたけ
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

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:Magnolia マニョリア
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:9,350円



- お品書き
Amuse-boucheシェフからの贈り物
Hors-d'oeuvre 旨味でポシェした信濃雪鰯のグラッセ 季節の野菜
Deuxième 軽井沢柳沢農園のアメリカトマト ブッラータ バジル
Poisson 勘八のムニエル ヘーゼルナッツとアンチョビ
Viande 銘柄豚 低温でロティ
香草と薫の香り ソース・ムータルド
パン コンディメント
Dessert マンゴープリン ジャスミンの香り
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。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか【いくら】【鮭】さば
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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】

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: 2023年1月1日～2025年3月31日まで
料金: 3,300円



■お品書き

りんごジュース

ミニ前菜

コーンスープ

メインプレートハンバーグステーキ

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、内容が変更となる場合がございます。

【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭【さば】
くるみ ごま【大豆】 まつたけ
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】

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

メニュー名:季 みのり
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:16,500円



- お品書き
- 旬肴
・煮鮑と水茄子の陸蓮根とろろ掛け 戻し梅
・鰯と蓮芋の穂紫蘇和え
・枝豆小角豆腐 信州サーモン
・太刀魚ともろへいやの浸し 糸賀喜
- 御椀替り
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ柚子
- 造り
旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物
夏野菜と烏賊の炊き合せ かぼちゃ ブッキーニ 銀餡
- 焼肴
鮎炙り 骨煎餅 蓼酢
・鱈棒寿司 ・手長海老唐揚げ ・鬼灯山桃
・牛巻き三度豆 ・茶豆燻製
・長芋赤紫蘇漬け
- 強肴
信州牛と加茂茄子の陶板焼き
里芋 甘長唐辛子 おろし牛だれ
- 食事
信州産太陽と大地の謙太郎米
土鍋御飯 うなぎ
土用蛸汁 信州合せ味噌仕立 香の物
- 水菓子
小豆と蕎麦ガレット 木苺 ミント
旬の果実

メニュー名:紡 つむぎ
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:12,100円



- お品書き
- 旬肴
・煮鮑と水茄子の陸蓮根とろろ掛け 戻し梅
・鰯と蓮芋の穂紫蘇和え
・枝豆小角豆腐 信州サーモン
・太刀魚ともろへいやの浸し 糸賀喜
- 御椀
吉野仕立
唐黍擂り流し とまと葛茶巾 大ぶなしめじ 牛蒡煎餅
- グレードアップ
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ 柚子 ¥1,980
- 造り
旬魚盛り合せ あしらい一式
- 蓋物
夏野菜と烏賊の炊き合せ かぼちゃ ブッキーニ 銀餡

メニュー名:奏 かなで
期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:9,350円



- お品書き
- 箸染
・鰯とつる紫の芥子 和え ピンクペッパー
・蕃茄豆腐 塩たらこ 美味出汁ジュレ
・夏かぼちゃとブッキーニの揚げ浸し 雲丹 シャインマスカット
・心太 海老 酢醤油 青さ海苔
- グレードアップ
尼鯛と大ぶなしめじの土瓶蒸し つる菜 朝顔葉人参 へぎ 柚子 ¥1,980
- 御椀
清汁仕立
福子真薯 朝顔葉人参 唐黍麴 へぎ 柚子
- 造り
旬魚盛り合せ 添え野菜 信州奏龍味噌
- 蓋物
太刀魚ちり蒸し 甘長唐辛子 七味おろし 割ぽん酢餡
- 焼肴
伊佐木薬味おろし 焼き
・茄子田舎煮 ・いちじく黒蜜煮 ・茗荷果実酢漬け
- 食事
玉蜀黍御飯 土用蛸汁 信州合せ味噌仕立 香の物

※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7品目

卵【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉【あわび】
【いか】【いくら】【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
【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

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。

焼八寸

加茂茄子炭火焼き
菱蟹黄味餡掛け
夏かます幽庵焼き
旬菜盛り
・軽井沢レタスと焼
鮎のうるか和え・
鱈棒寿司
・手長海老唐揚げ・
牛巻き三度豆
・鰯南蛮漬け・鬼
灯山桃・茶豆燻製
・長芋赤紫蘇漬け

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
土用蛸汁 信州合
せ味噌仕立 香の
物

グレードアップ羽釜・のどぐろ ¥3,300
炊込み御飯(二人・うなぎ ¥3,520
前より)

水菓子

小豆と蕎麦ガレット
木苺 ミント
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7品目

【卵】【乳】【小麦】【そば】
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉 豚肉【あわび】
【いか】【いくら】【鮭】さば
くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
【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

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。

グレードアップ羽釜・のどぐろ ¥3,300
炊込み御飯(二人・うなぎ ¥3,520
前より)

水菓子

焙じ茶寄せと白小
豆ぜんざい パンプ
キンシード
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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】いくら 鮭 さば
くるみ ごま【大豆】まっただけ
【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

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：
お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】

期間：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：3,300円

メニュー名：
キッズ用うどんセット*6歳以下向け【夕食】

期間：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：2,475円

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：2023年11月1日～2025年3月31日まで
料金：2,475円

メニュー名：**焼き魚膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：**佐久産長芋 麦とろろ膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：
福味鶏と滋養卵のすき煮膳【5月から】

期間：2024年5月1日～2024年10月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：**お子様膳【朝食】【5月から】**

期間：2024年5月1日～2025年3月31日まで
料金：1,705円



メニュー名: **asama**buffet

期間: 2024年1月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳以上 6,600円
7～12歳 3,300円
4～6歳 2,475円

メニュー名: **飲み放題**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金: アルコール飲み放題 2,662円
ノンアルコール飲み放題 1,452円

メニュー名: **朝食**buffet

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 13歳～ 2,695円
7～12歳 1,705円
4～6歳 1,100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：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：6,655円



■お品書き

Hors-d'oeuvre	勘八のオリーブオイル マリネ 人参ピューレ
Pâtes	ソルガムパスタ トマトソース 玉葱のブッタネスカペースト
Poisson	甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ
Viande	ラムチョップ パプリカ ブロッコリー カリフラワー ジャガイモ アスパラ 人参ピューレ
Riz	お米で作ったまあるい パン オリーブオイル
Dessert	フルーツの盛り合わせ
Café ou Thé ou Tisane	コーヒー又は紅茶又は ハーブティー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】大人和洋コース
期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：6,655円



■お品書き

前菜	てっさ 人参ドレッシング
スープ	ヴィーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
焼き物	甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理	鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
食事	炊き込みご飯
デザート	フルーツの盛り合わせ コーヒー又は紅茶又はハーブティー

メニュー名：
低アレルゲン対応【夕食】お子様コース
期間：2023年4月1日～2024年9月30日まで
料金：2,420円



■お品書き

Soupe	コンポタージュ
Plat	とろけるホワイトグラタン 白身フライ まんまるじゃがいもとひじき コロッケ トマトスーゴ
	メランジェサラダ 人参ドレッシング
Riz	野菜とひよこ豆のカレーライス
Jus	ぶどう100%ジュース
Dessert	フルーツの盛り合わせ



低アレルギーメニュー

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】大人用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金：2,695円



■お品書き

前菜	煮浸し茄子 金平牛蒡 ひじき煮 オクラ浸し 小松菜浸し まぐろ煮
スープ	とうもろこしのすり流しスー プ仕立て
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱ドレッシング
焼物	鯛塩焼き 人参のピューレ添え
食事	白米
デザート	フルーツ盛り合せ

メニュー名：
低アレルギー対応【朝食】お子様用メ
ニュー

期間：2023年4月1日～2024年9月30日ま
で
料金：1,320円



■お品書き

スープ	かぼちゃのポタージュスー プ
サラダ	メランジェサラダ 淡路島の玉葱入りドレッシ ング
パン	ヴィーガンホットケーキ メープル マーガリン
ジュース	ぶどう100%ジュース
デザート	フルーツの盛り合わせ



■VIALA&ペット棟限定 ルームサービス■

メニュー名:国産牛のステーキ

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:ビーフカレー

期間:2022年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 4,356円

メニュー名:

国産牛ひつまぶし ※1名様盛り

期間:2023年4月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:信州ばらちらし

※1名様盛り

期間:2023年10月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 6,050円

メニュー名:

お子様小箱弁当*小学生以下向け【夕食】

期間:2022年11月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 3,300円

メニュー名:Enfants アンファン

期間:2023年11月1日～2025年3月31日まで

料金:■VIALA&ペット棟限定 3,300円



ラウンジ(10:00～L.O16:00)

メニュー名:天使のピラフ

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,694円

メニュー名:

軽井沢ソーセージのオルトラーナ

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,331円

メニュー名:

信州アスパラとパンチェッタのパスタ
カチョエペペ風

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:1,452円

メニュー名:ミックスサンドイッチ

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:968円

メニュー名:Asamaバーガークラシック

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:1,694円

メニュー名:ロゼ フルール

期間:2024年4月22日～2024年7月11日まで
料金:550円

メニュー名:DALLOYAU マカロン

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:各種 275円

メニュー名:

＜当館限定＞コーヒープリン

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:484円

メニュー名:お飲み物各種

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで



☆☆アニバーサリー☆☆

メニュー名: **季節フルーツ盛り合わせ**
期間: 2024年1月25日～2025年3月31日まで
料金: 2～3名目安 3,300円