

特選会席 八ヶ岳

特選会席 八ヶ岳

食前酒	梅の香
先付け	胡桃豆富 中華和え
前菜	季節の七点盛り
鍋物	信濃雪鱒のしゃぶしゃぶ
凌ぎ	盛りそば
差末	四点盛り あしらい一式
蒸し物	信州サーモンの ふかひれあんかけ
洋皿	蓼科牛ヒレステーキ
揚げ物	旬の天ぷら五点盛り
焼き物	福味鶏の広東風焼き
食事	山海釜飯 いくら添え
香の物	二点盛り
汁物	赤だし汁
デザート	おすすめデザート



※ 料理写真はイメージです。

※ 季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将
矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター0266-68-2100



白樺リゾート
池の平ホテル

特選秋会席 蓼科

特選会席 蓼科

食前酒	葡萄
先付け	旬の和え物
前菜	季節の五点盛り
鍋物	豚肉と鮭の味噌鍋
凌ぎ	信州そば
差末	四点盛り あしらい一式
蒸し物	殻付き帆立の ガーリック蒸し
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	カダイフ揚げと 旬の天ぷら
焼き物	魚の焼き物
食事	秋の味覚釜飯
香の物	二点盛り
汁物	木ノ子の味噌汁
デザート	おすすめデザート



※ 料理写真はイメージです。

※ 季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将
矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター0266-68-2100

白樺リゾート
池の平ホテル

特選秋会席 白樺

特選会席 白樺

食前酒	葡萄
先付け	旬の和え物
鍋物	豚肉と鮭の味噌鍋
凌ぎ	信州そば
差末	三点盛り あしらい一式
蒸し物	茶碗蒸し
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	カダイフ揚げ
焼き物	ぶりの照り焼き
食事	栗釜飯
香の物	二点盛り
汁物	木ノ子の味噌汁
デザート	おすすめデザート



※ 料理写真はイメージです。

※ 季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将
矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター0266-68-2100



白樺リゾート
池の平ホテル

特選秋会席 山麓

特選会席 山麓

食前酒	葡萄
先付け	胡桃豆富
鍋物	鮭と信州豚の白樺鍋
凌ぎ	とろろ蕎麦
差末	二点盛り あしらい一式
蒸し物	茶碗蒸し
洋皿	国産牛ステーキ
揚げ物	海鮮春巻き
食事	栗ご飯
香の物	二点盛り
汁物	味噌汁
デザート	おすすめデザート



※ 料理写真はイメージです。

※ 季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将
矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター0266-68-2100

白樺リゾート
池の平ホテル