特選会席　八ヶ岳

特選会席　八ヶ岳

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
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
差味	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	季節の釜飯　いくら添え
香の物	二点盛り
汁物	赤だし汁
デザート	季節の三点盛り

※ 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

特選会席　蓼科

特選会席　蓼科

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
前菜	季節の五点盛り
鍋物	信州野菜と豚肉の塩麹鍋
凌ぎ	信州そば
差味	四点盛り　あしらい一式
蒸し物	信州米豚焼売の蟹あんかけ
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	蟹爪フライ
焼き物	魚の焼き物
食事	鯛と山菜の釜飯
香の物	二点盛り
汁物	あおさ味噌汁
デザート	季節の四点盛り

※ 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

特選会席　白樺

特選会席　白樺

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
鍋物	信州野菜と豚肉の塩麹鍋
凌ぎ	信州そば
差未	三点盛り　あしらい一式
蒸し物	海老と山菜の茶碗蒸し
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	信州山賊焼き甘味噌たれ
焼き物	魚の焼き物
食事	鯛と山菜の釜飯
香の物	二点盛り
汁物	あおさ味噌汁
デザート	季節の三点盛り

※ 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

特選会席　浅間

特選会席　浅間

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
八寸	季節の五点盛り
焼き物	旬の焼き物
鍋物	信州野菜と豚肉の塩麹鍋
凌ぎ	信州とろろそば
差味	四点盛り　あしらい一式
蒸し物	信州米豚焼売の蟹あんかけ
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	海鮮春巻き
食事	鯛と山菜の釜飯
香の物	二点盛り
汁物	あおさ味噌汁
デザート	季節の三点盛り

※ 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

特選会席　山麓

特選会席　山麓

食前酒	梅の香
先附け	旬の和え物
鍋物	信州野菜と豚肉の塩麹鍋
差未	二点盛り　あしらい一式
洋皿	国産牛ローストビーフ
揚げ物	海鮮春巻き
焼き物	魚の焼き物
食事	鯛と山菜の釜飯
香の物	二点盛り
汁物	あおさ味噌汁
デザート	季節の三点盛り

※ 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