

Main Dining Room

7/3~9/3

こぶし

¥ 16,500



前菜

信州産 リンゴ酢でメタグラバラックス信州サーモンと
カリフラワームースの庭園風

スープ

白桃とヨーグルトの冷製スープ
爽やかなミントと生粒胡椒のアクセント

魚料理

真鯛のヴァプール ロメインレタスソテー添え
イベリコチョリソーとアメーラトマトのソース

肉料理

国産 牛ロースのグリエ
長野県産 大根のコンソメブレゼ ハリッサをお好みで

デザート

キャラメリゼしたパイナップルとバジルアイスのパルフェ
ベルベージュの香り

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

けやき

¥21,000



前菜

信州産 リンゴ酢でメタグラバラックス信州サーモンと
カリフラワームースの庭園風

温前菜

ハンガリー産 フォアグラのポワレ 赤ワインソース
野沢菜の食感を生かして

スープ

白桃とヨーグルトの冷製スープ
爽やかなミントと生粒胡椒のアクセント

魚料理

スズキのポワレ ロメインレタスのソテーと焼きナスのピュレ
自家製塩レモンのヴァンプランソース

肉料理

国産 牛フィレ肉のグリエ
長野県産 大根のコンソメブレゼ ハリッサをお好みで

デザート

キャラメリゼしたパイナップルとバジルアイスのパルフェ
ベルベールの香り

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

アルプス館90周年記念ディナー

¥28,000



前菜

帆立のミキュイとフレンチキャビアのアンサンブル
庭園風

温前菜

鴨胸肉の信州味噌漬けローストと信州りんごのバターソテー
ガストリックソース

スープ

ジャガイモとアメルマトジュレの冷製スープ
(10月より「アメルマトのクリームスープ」をご提供いたします。)

魚料理

オマール海老のヴァプール ごぼうのガレットを添えて
ヴァンプランソースのムースとカルダモンの香りと共に

肉料理

信州和牛ロース肉のグリル
メートルドテルバターと万平オリジナルジャポネソース

デザート

白すぐりのシャーベットとフランボワーズムース
アプリコットソース

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

アルプス館90周年記念ディナー

【前菜】帆立のミキュイとフレンチキャビアのアンサンブル 庭園風

低温で丁寧に火入れしたホタテのミキュイにマスの卵をあしらい、ホテルの中庭を思わせる一皿に仕上げました。赤パプリカのソースとヴィネグレットドレッシングで軽やかにまとめています。



【セカンド前菜】鴨胸肉の信州味噌漬けローストと信州りんごのバターソテー ガストリックソース

長年アラカルトとして多くのお客様に親しまれてきた一品を新たに磨き上げました。信州味噌にゆっくりと漬け込んだ鴨胸肉を低温でローストし、バターで香り豊かにソテーした信州りんごを包みました。

【スープ】ジャガイモとアメルマトマトジュレの冷製スープ

信州産の男爵いもを冷製スープに仕上げ、軽井沢の豊かな気候が育んだアメルマトマトのジュレを合わせたスープで、素材の滋味を楽しめます。



【魚料理】「オマール海老のヴァプール ごぼうのガレットを添えて ヴァンプランソースのムースとカルダモンの香りと共に」

細切り野菜とともに蒸し上げたオマール海老に、ムース状にしたホテル伝統のヴァンプランソースを添えて提供いたします。カルダモンの香りがオマール海老の繊細な味わいを引き立てます。

【肉料理】「信州和牛ロース肉のグリル メートルドテルバターと万平オリジナルジャポネソース」

歴代のシェフによって大切に受け継がれてきた、秘伝のメートルドテルバターとオリジナルジャポネソースを重ねた、豊かな香りと奥行きがある力強い一品。



【デザート】「白すぐりのシャーベットとフランボワーズムース アプリコットソース」

アルプス館が建設された昭和初期から親しまれている白すぐりを使用したシャーベットを、このディナーコース限定で復刻。ほどよい酸味が優しく広がる懐かしい味を、ホテル伝統のフランボワーズムースとともに。

Café Terrace



イメージ

エルダーフィズ

¥1,200

華やかな香りのエルダーフラワーに
まろやかなヨーグルトを合わせた
爽やかなソーダです。
すっきりとした後味で、暑い季節に心も身体も
リフレッシュできる一杯です。

アルコールは入っておりません。

※表示料金には、消費税が含まれております。
別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、
ご注文の際スタッフにお知らせください。



イメージ

アルプス館 90周年記念パフェ

¥2,800

昭和初期から愛されているフランボワーズムースと
ステンドグラスに見立てたフルーツジュレに、
ロイヤルミルクティーのクランブルを合わせました。
チョコレートで仕立てたすずらんが目を引く
万平ならではのモチーフと伝統の味を詰め込んだ
パフェをお楽しみください。



イメージ

ジャムを楽しむスコーンセット

(コーヒー or 紅茶付き)

¥2,400

明治時代に宣教師から伝えられて以来、
軽井沢の名物として親しまれてきたジャム。
昭和初期に食べられていたとされる
「ルバーブとかぼちゃ、オレンジのジャム」を
現代風にアレンジ。スコーンと一緒に楽しみください。



Alps Wing
90 years



イメージ

高原の夏 爽快感を楽しむカクテル

ヒーリング・モヒート

¥2,200

長野県産のウォッカにラベンダーを漬け込んだ
オリジナルラベンダー酒を使用。
さわやかなミントとライムが香り、
心と体を癒す1杯です。

ノンアルコール「ヒーリング・モヒート」も
ご用意しております。

¥1,800

※表示料金には、消費税が含まれております。
別途サービス料15%を申し受けます。
※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、
ご注文の際スタッフにお知らせください。



イメージ

アルプス館 90周年記念カクテル

アルプス・レモネード

¥2,200

昭和初期に文豪たちが楽しんだとされる万平ホテルの
「レモネード」と世界でも愛されていたアメリカンレモネード
を重ねたどこか懐かしさ漂うカクテルに仕上げました。
長野県産の赤ワインをベースにレモンジュースや
木苺を使用した低アルコールカクテルです。

長野県産の赤ぶどうジュースを使用した
ノンアルコール「アルプス・レモネード」も
ご用意しております。

¥1,800



Alps Wing
90 years