Grand Menu
グランドメニュー

東急リゾートタウン蓼科のレストラン料理長たちがこころを込めて監修したメニューが誕生しました。
長野県産の食材を中心に新しいアウトドアグリルをお楽しみいただけるメニューに仕上がっております。

グランデ ¥12,100
Grande

和食、フレンチ、イタリアンを味わえる
ここにしかない贅沢なバーベキューコース

コース詳細
- 生ハム・信州サーモンのサラダ
- パン
- ※まるごと野菜三種チョイス + ¥1,100（追加）
- 豚バラ肉の香草マリネのコンフィ
- ホタテの香草バター
- アワビのスペアディーニ 肝とオリーブのソース
- 海鮮の串焼き 幽庵風
- 長野県産牛フィレ肉 トリフ塩
- デザート

スタンダード ¥8,250
Standard

バーベキュー定番のお肉と鮮魚のホイル焼き
和の風味と洋のソースが味わえるボリューム感のあるコース

コース詳細
- 生ハム・信州サーモンのサラダ
- パン
- 季節のまるごと焼き野菜
- 和食料理長おすすめ鮮魚のホイル焼き
  玉葱 木の子 パプリカ バター
- 骨付き豚ロース肉 ジェノベーゼ風
- 牛ロース オリジナルソース焼き
- デザート

ライト ¥6,050
Light

バランスの取れたバリューコース

コース詳細
- 生ハム・信州サーモンのサラダ
- パン
- 季節のまるごと焼き野菜
- 和食料理長おすすめ鮮魚のホイル焼き
  玉葱 木の子 パプリカ バター
- 信州福味鶏のグリル
- 骨付き豚ロース ジェノベーゼ風
- デザート