

# 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

¥11,000

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
- 幽庵焼き 帆立 海老 玉葱 木の子 鉄板焼き
- 長野県産牛フィレ肉 トリフ塩
- デザート

## スタンダード

¥7,700

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
- ※まると野菜三種チョイス + ¥1,100 (追加)
- 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
- 信州産骨付き豚ロース肉 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

¥5,500

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
- ※まると野菜三種チョイス + ¥1,100 (追加)
- 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
- 信州産骨付き豚ロース肉 ジェノベーゼ風
- デザート

